Freidoras de gas de la serie Decathlon (Modelos D y HD)

Manual de instalación y operación



Modelos D, SCFD, CFD, YHBT#14 y HBT#50
Modelos HD y SCFHD
MODELOS FRYMASTER FPD65 y FPHD65



No CE y



CFESA
Commercial Food Equipment Service Association

Frymaster, integrante de la Asociación de servicio de equipos alimentarios comerciales (Commercial Food Equipment Service Association), recomienda utilizar Técnicos Certificados por la CFESA.

Línea directa de servicio las 24 horas: 1-800-551-8633

Febrero de 2013

Spanish



IMPRESO EN
LOS ESTADOS
UNIDOS DE AMÉRICA

Lea todas las secciones de este manual y consérvelo para referencia futura.

AVISO
Este aparato está destinado exclusivamente al uso profesional y debe ser utilizado únicamente por personal cualificado. La instalación, el mantenimiento y las reparaciones debe realizarlos un Técnico del Centro de Servicio Autorizado Frymaster (Factory Authorized Servicer, FAS) u otro profesional capacitado. La instalación, el mantenimiento o las reparaciones efectuadas por personal no cualificado pueden anular la garantía del fabricante. Consulte el Capítulo 1 de este manual para ver definiciones del personal de servicio capacitado.

AVISO
Este equipo debe instalarse de conformidad con los códigos nacionales y locales correspondientes del país o la región donde se instale. Consulte los REQUISITOS DEL CÓDIGO NACIONAL en el Capítulo 3 de este manual para ver detalles específicos.

AVISO
Los dibujos y las fotografías utilizados en este manual están destinados a ilustrar procedimientos operativos, de limpieza y técnicos y pueden no adecuarse a los procedimientos operativos de la gerencia en el sitio de instalación.

AVISO A LOS PROPIETARIOS DE UNIDADES EQUIPADAS CON COMPUTADORAS

EE. UU.

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Reglas de la FCC. Su utilización está sujeta a las dos condiciones siguientes: 1) Este dispositivo no puede causar interferencias perjudiciales, y 2) Este dispositivo debe aceptar toda interferencia recibida, incluida la interferencia que puede ocasionar un funcionamiento indeseable. Si bien este dispositivo es de Clase A verificada, se ha demostrado que cumple con los límites de la Clase B.

CANADÁ

Este aparato digital no supera los límites de las Clases A o B para emisiones de ruido radioeléctrico según establece la norma ICES-003 del Departamento Canadiense de Comunicaciones.

Cet appareil numerique n'emet pas de bruits radioelectriques depassany les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 edictee par le Ministre des Communications du Canada.

⚠ PELIGRO
La instalación, el ajuste, el mantenimiento o el servicio incorrectos, así como las alteraciones o modificaciones sin autorización pueden causar daños materiales, lesiones o la muerte. Lea detalladamente las instrucciones de instalación, operación y servicio antes de instalar o dar servicio a este equipo. Solamente el personal de servicio capacitado puede convertir este aparato para usar un tipo de gas diferente de la configuración original. Consulte el Capítulo 1 de este manual para ver la definición del personal de servicio capacitado.

AVISO
La Comunidad de Massachusetts exige que todo producto de gas sea instalado por un plomero o técnico especializado con licencia.



PELIGRO

Deben tomarse las medidas adecuadas para limitar el movimiento de este aparato sin depender de la conexión de la línea de gas. Las freidoras simples equipadas con patas deben estabilizarse instalando correas de anclaje. Las freidoras simples equipadas con ruedas deben estabilizarse instalando cadenas de restricción. Si se usa una línea de gas flexible, debe conectarse un cable de restricción adicional el cual debe estar conectado en todo momento mientras la freidora está en uso.

PELIGRO

El borde frontal de la freidora no es un peldaño. No se pare sobre la freidora. Pueden ocasionarse lesiones graves al resbalar o tomar contacto con el aceite caliente.

PELIGRO

No almacene ni use gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables en la cercanía de éste ni de ningún otro aparato.

PELIGRO

Deben estar perfectamente a la vista las instrucciones a seguir en caso de que el operador huela gas o detecte de otra manera una fuga de gas. Esta información puede obtenerse de la compañía de gas local o del proveedor de gas.

PELIGRO

La bandeja para migajas en las freidoras equipadas con sistema de filtración debe desocuparse en un recipiente no inflamable al final de cada jornada de fritura todos los días. Pueden inflamarse espontáneamente algunas partículas de comida si se dejan remojar en cierto material de manteca. Se puede obtener información adicional en el manual de filtración que se incluye con el sistema.

ADVERTENCIA

No debe alterarse ni desmontarse ningún material estructural de la freidora para adecuar la colocación de la freidora debajo de una campana. ¿Tiene preguntas? Llame a la Línea de servicio de Frymaster al 1-800-551-8633.

ADVERTENCIA

No golpee las cestas de la freidora ni otros utensilios en la tira de unión de la freidora. La tira sirve para sellar la unión entre la freidora. Si se golpean las cestas en la tira para desalojar manteca se deformará la tira, perjudicando su ajuste. Está diseñada para ajustar apretadamente y sólo debe quitarse para limpiar.

AVISO

SI DURANTE EL PERÍODO DE GARANTÍA EL CLIENTE UTILIZA PIEZAS PARA ESTE EQUIPO MANITOWOC FOOD SERVICE QUE NO SEAN PIEZAS INALTERADAS, NUEVAS O RECICLADAS, ADQUIRIDAS DIRECTAMENTE A FRYMASTER O A ALGUNO DE SUS CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADO, O SI LAS PIEZAS EMPLEADAS HAN SIDO MODIFICADAS CON RESPECTO A SU CONFIGURACIÓN ORIGINAL, ESTA GARANTÍA QUEDARÁ ANULADA. ADEMÁS, NI FRYMASTER NI SUS FILIALES SERÁN RESPONSABLES DE NINGÚN RECLAMO, PERJUICIO O GASTOS INCURRIDOS POR EL CLIENTE, RESULTANTES DIRECTA O INDIRECTAMENTE, EN SU TOTALIDAD O EN PARTE, DEBIDO A LA INSTALACIÓN DE ALGUNA PIEZA MODIFICADA O UNA PIEZA RECIBIDA DE UN CENTRO DE SERVICIO NO AUTORIZADO.



Freidoras de gas de alta eficiencia de la serie Decathlon (HD)

Manual de instalación y operación

CONTENIDO



CONTENIDO (CONT.)

CAPÍTULO 1: INTRODUCCIÓN

1.1 Aplicabilidad y validez

La línea de modelos de gas Serie Decathlon (modelos D y HD) tiene la aprobación de la Unión Europea (UE) para su venta e instalación en los siguientes países: Austria, Bélgica, Alemania, Dinamarca, España, Finlandia, Francia, Gran Bretaña, Irlanda, Italia, Luxemburgo, Holanda, Noruega, Portugal y Suecia.

Este manual es aplicable y válido para todas las unidades de gas Decathlon que se venden en los países de habla inglesa, incluidos los de la Unión Europea. Este manual es aplicable y válido para todas las unidades de gas de alta eficiencia Decathlon que se venden en los países de habla inglesa, excluidos los de la Unión Europea. Donde existan conflictos entre las instrucciones y la información que aparecen en este manual y los códigos locales y nacionales del país en donde se va a instalar el equipo, la instalación y operación deben cumplir con dichos códigos.

Este aparato está diseñado solamente para el uso profesional, por lo tanto debe operarlo únicamente el personal capacitado, según se indica en la Sección 1.7.

1.2 Después de la compra

Para mejorar el servicio, tenga a mano el siguiente cuadro completado por el Técnico de servicio autorizado de Frymaster que instaló este equipo.

Técnico de servicio autorizado/FAS	____________________
Dirección	____________________
	____________________
Teléfono/Fax	____________________
Número de modelo	____________________
Número de serie	____________________
Tipo de gas	____________________

1.3 Pedido de repuestos

Los clientes pueden pedir directamente los repuestos a su centro de servicio autorizado de fábrica local. Para obtener esta dirección y número de teléfono, comuníquese con su centro de servicio autorizado de fábrica o llame al número de teléfono de la Línea directa de servicio de Frymaster, 1-800-551-8633.

Para acelerar su pedido, proporcione el número de modelo, número de serie, tipo de gas, repuesto necesario, número de artículo del repuesto (si lo sabe) y la cantidad necesaria.

1.4 Información de servicio

Para obtener la ubicación de su centro de servicio autorizado de fábrica más cercano, llame a la Línea directa de servicio Frymaster al 1-800-551-8633. Para ayudarle en forma más eficiente, indique siempre al técnico de servicio el número de modelo, tipo de gas, número de serie y la naturaleza del problema.

1.5 Información del ordenador

Este equipo se ha probado y encontrado en cumplimiento con los límites correspondientes a un dispositivo digital de la Clase A, de acuerdo con el Apartado 15 de las reglas de la FCC. Si bien este dispositivo es de Clase A verificada, se ha demostrado que cumple con los límites de la Clase B. Esto límites están diseñados para ofrecer una protección razonable contra la interferencia nociva cuando se opera el equipo en un entorno comercial. Este equipo genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y puede causar interferencias en las comunicaciones de radio si no se instala y utiliza de acuerdo con el manual de instrucciones. Es probable que el funcionamiento de este equipo en una zona residencial ocasione interferencias nocivas, en cuyo caso el usuario deberá corregir la interferencia por cuenta propia.

Se le advierte al usuario que cualquier cambio o modificación que no cuente con la aprobación de las partes responsables del cumplimiento puede anular la autoridad del usuario para operar el equipo.

Si es necesario, el usuario debe consultar al distribuidor o a un técnico experimentado de radio y televisión para recibir sugerencias adicionales.

Puede serle útil al usuario el siguiente folleto preparado por la Comisión Federal de Comunicaciones: "How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems" [Cómo identificar y resolver problemas de interferencia de radio-TV]. Este folleto está disponible a través de la U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4.

1.6 Información de seguridad

Antes de intentar operar la unidad, lea completamente las instrucciones de este manual.

En este manual, encontrará anotaciones destacadas con cuadros de borde doble similares a las que aparecen más abajo.

 **PRECAUCIÓN**

Los cuadros de **PRECAUCIÓN** contienen información acerca de acciones o condiciones que ***pueden causar o dar como resultado un funcionamiento inadecuado del sistema*.**

 **ADVERTENCIA**

Los cuadros de **ADVERTENCIA** contienen información acerca de acciones o condiciones que ***pueden causar o dar como resultado daños en su sistema*** y que pueden provocar un funcionamiento inadecuado del sistema.

 **PELIGRO**

Los cuadros de **PELIGRO** contienen información acerca de acciones o condiciones que ***pueden causar o dar como resultado lesiones al personal***, los cuales además pueden ocasionar daños y/o fallos de funcionamiento en el sistema.

1.7 Personal de servicio

A. Personal operativo capacitado y/o autorizado

1. El personal capacitado/autorizado se refiere a quienes hayan leído detenidamente la información de este manual y se hayan familiarizado con las funciones del equipo o hayan tenido experiencia previa con el funcionamiento del equipo cubierto en este manual.

B. Personal de instalación capacitado

1. El personal de instalación capacitado se refiere a individuos, firmas, empresas y/o compañías que, ya sea en persona o mediante un representante, participen y sean responsables de la instalación de aparatos que funcionen con gas. El personal capacitado debe tener experiencia con este trabajo, estar familiarizado con todas las precauciones que debe haber con el gas, además de haber reunido todos los requisitos de códigos nacionales y locales correspondientes.

C. Personal de servicio capacitado

1. El personal de servicio capacitado se refiere a quienes estén familiarizados con el equipo Frymaster y quienes estén autorizados por Frymaster para dar servicio al equipo Frymaster. Todo el personal de servicio autorizado debe estar equipado con un juego completo de manuales de servicio de piezas de repuesto y contar con un inventario mínimo de piezas para equipos Frymaster. Puede consultar una lista de centros de servicio autorizados de fábrica de Frymaster (FAS) www.frymaster.com.

2. ***Si no se usa al personal de servicio capacitado quedará nula la garantía de Frymaster por el equipo.***

2.1 Recepción y desembalaje del equipo

A. Asegúrese de que el embalaje esté vertical. Use un movimiento de palanca hacia afuera, ***sin martillear***, para retirar el cartón. Desempaque cuidadosamente la freidora y retire todos los accesorios de la caja de cartón. No los descarte ni pierda, ya que le serán necesarios.

B. Después del desembalaje, verifique inmediatamente que el equipo no tenga señas visibles de daños durante el envío. Si han ocurrido daños, comuníquese con la empresa de transportes y presente el reclamo de flete apropiado. No se comunique con la fábrica. La responsabilidad de los daños de envío está entre la empresa de transportes y el vendedor.

Si su equipo llega dañado:

1. Presente una reclamación inmediatamente, independientemente de la magnitud del daño.
2. Pérdidas o daños visibles: Revise que se anote en el conocimiento de embarque o en el recibo expreso y que lo firme la persona que haga la entrega.
3. Pérdida o daños ocultos: Si el daño pasa desapercibido hasta desembalar el equipo, informe a la compañía transportista inmediatamente y presente una reclamación por daños ocultos. Esto debe hacerse dentro de 15 días de la fecha de entrega. Asegúrese de conservar el embalaje y todos los materiales de empaque para su inspección.

NOTA: Frymaster no se hace responsable por daños o pérdidas durante el transporte.

C. **Sistemas para freír con filtración incorporada:** Quite la abrazadera de soporte del filtro y retire la fuente del filtro del gabinete.

D. **Sistemas Decathlon de cuatro baterías:** Las ruedas están preinstaladas en el sistema de la freidora y la caja cuenta con tres rampas de descarga. Retire las abrazaderas de las ruedas delanteras extrayendo los tornillos de fijación. Con cuidado, baje la unidad rodando por las rampas desde la parte delantera (lado de cocción).

E. Retire toda película plástica de los lados, frente y puertas de la o las freidoras. Si no hace esto antes de la operación inicial de la freidora dificultará su retiro posterior.

2.2 Generalidades

Solamente el personal de instalación o servicio capacitado, licenciado y/o autorizado (según se define en la Sección 1.6) debe realizar lo siguiente:

- **Instalación y servicio en equipos Frymaster.**
- **Conversión de este aparato de un tipo de gas a otro.**

Si no se usa al personal de instalación o servicio capacitado, con licencia y/o autorizado para instalar, convertir a otro tipo de gas o dar servicio de alguna otra manera a este equipo, anulará la garantía de Frymaster y pueden producirse daños al equipo o lesiones físicas.

2.2 Generalidades (cont.)

Donde existan conflictos entre las instrucciones y la información que aparecen en este manual y los códigos o reglamentaciones locales o nacionales, la instalación y operación deben cumplir con los códigos o regulaciones actuales en el país donde se va a instalar el equipo.

⚠ PELIGRO
Los códigos de construcción prohiben que se instale una freidora con el tanque de aceite o manteca vegetal caliente al lado de una llama expuesta de cualquier tipo, incluida la de asadores y estufas.

Al recibir el equipo, inspeccione minuciosamente que la freidora no tenga daños visibles ni ocultos. (Consulte *Recepción y desembalaje del equipo* en la Sección 2.1).

⚠ PRECAUCIÓN
Los aparatos Frymaster equipados con patas son para instalaciones estacionarias. Los aparatos con patas deben levantarse durante el transporte para evitar daños al mismo y lesiones físicas. Para las instalaciones movibles, deben usarse ruedas opcionales para el equipo. ¿Tiene preguntas? Llame al 1-800-551-8633.

2.3 Descripción del producto

Las freidoras de gas de la serie Decathlon son unidades que economizan energía, de estilo tubo y funcionamiento con gas. Todas las unidades se envían completamente ensambladas con los accesorios empaquetados dentro de la olla de la freidora. Todas las unidades se ajustan, prueban e inspeccionan en la fábrica antes de su envío. En este manual se indican todos los tamaños, pesos y capacidades de entrada de todos los modelos.

⚠ ADVERTENCIA
El supervisor del lugar de trabajo es responsable de asegurar que los operadores estén al tanto de los peligros inherentes de la operación de los sistemas para freír en aceite caliente, en particular los aspectos de los procedimientos de la operación del sistema, filtración de aceite, drenaje y limpieza de aceite.

2.4 Principios de operación

El gas entrante fluye a través de los orificios y se mezcla con aire en los quemadores para crear la proporción correcta para la combustión apropiada. La mezcla se enciende en la parte frontal de cada tubo de calor mediante la luz piloto. Difusores internos reducen la llama a medida que pasa a través del tubo del quemador. Esta llama lenta y turbulenta aumenta la transferencia de calor a las paredes de los tubos para calentar el aceite de manera más eficiente.

2.5 Placa de capacidad nominal

Va fijada al panel de la puerta delantera interior. La información proporcionada incluye el número de modelo y de serie de la freidora, la potencia de entrada (BTU/h) de los quemadores, la presión del gas de salida en pulgadas de columna de agua y si la unidad tiene orificios para gas natural o propano.



PELIGRO

La freidora DEBE estar conectada SOLAMENTE al tipo de gas identificado en la placa de capacidad nominal incluida.

2.6 Preinstalación



PELIGRO

No debe alterarse ni desmontarse ningún material estructural de la freidora para adecuar la colocación de la freidora debajo de una campana. ¿Tiene preguntas? Llame a la Línea de servicio de Frymaster al 1-800-551-8633.

PELIGRO

No conecte este aparato al suministro de gas antes de revisar toda la información en este capítulo.

A. **Generalidades**: Los equipos de gas deberían ser instalados únicamente por personal con licencia.

1. Debe instalarse una válvula de cierre manual en la línea de suministro de gas antes de las freidoras como medida de seguridad y para facilitar el servicio a futuro.

2. Las freidoras de gas de la serie Decathlon requieren alimentación eléctrica de 120 VCA y 60 Hz o 230 V monofásica y 50 Hz (internacional), y están equipadas con un cable de alimentación flexible 16-3 SJT con conexión a tierra para una conexión directa al suministro de alimentación. El amperaje usado por cada unidad depende de los accesorios suministrados con la unidad o sistema.

B. **Distancias**: El área de la freidora debe mantenerse libre de todo tipo de combustibles. Esta unidad cuenta con diseño certificado para las siguientes instalaciones:

1. Solamente para instalación comercial (no para uso en casa).

2. Instalación en suelo no combustible con patas ajustables de 6 pulgadas (15 cm) o ruedas de 5 pulgadas (13 cm) instaladas en fábrica;

3. Construcción combustible con una distancia mínima de 6 pulgadas (15 cm) en los lados y 6 pulgadas (15 cm) en la parte trasera, y equipadas con patas ajustables de 6 pulgadas (15 cm) o ruedas de 5 pulgadas (13 cm) instaladas en fábrica.

2.6 Preinstalación (cont.)

C. Normas para la instalación

1. Las instalaciones en Estados Unidos deben cumplir: American National Standards Institute ANSI Z83.11 American Gas Association 8501 E. Pleasant Valley Road Cleveland, OH 44131 National Electrical Code ANSI/NFPA #70 American National Standards Institute 1430 Broadway New York, NY 10018 Normas NFPA n.º 96 y 211 National Fire Protection Association 470 Atlantic Avenue Boston, MA 02110	2. Las instalaciones en Canadá deben cumplir: Códigos de instalación CAN 1-B149 Canadian Gas Association 55 Scarsdale Road Don Mills, ONT, M3B 2R3 Código Eléctrico Canadiense c22.1, Parte 1 Canadian Standards Association 178 Rexdale Blvd.. Rexdale, ONT, M9W 1R3
3. Normas de la CE/Exportación: La instalación de la freidora debe regirse por los códigos locales, o en ausencia de códigos locales, por las normas nacionales o de la Comunidad Europea (CE) que resulten apropiadas.	

2.7 Suministro de aire y ventilación



Este aparato debe instalarse con suficiente ventilación para evitar que se produzcan concentraciones inaceptables de sustancias peligrosas para la salud del personal dentro de la sala donde está instalado.

Mantenga despejada el área alrededor de la freidora para evitar obstrucción del flujo de aire de combustión y ventilación así como para facilitar el acceso para el servicio y mantenimiento.

A. No conecte esta freidora a un conducto de extracción de aire.

B. La instalación y ajuste correcto asegurarán un flujo de aire adecuado para la freidora.

C. Una freidora comercial de alta resistencia debe ventilar sus desechos de combustión hacia el exterior del edificio. Una freidora profunda debe instalarse bajo una campana extractora eléctrica, o debe proporcionarse un ventilador de extracción en la pared sobre la unidad, ya que las temperaturas del gas de extracción son de aproximadamente 427 a 538 °C. Verifique el movimiento del aire durante la instalación. Los ventiladores de extracción potentes en la campana de extracción o en los sistemas de aire acondicionado generales pueden producir leves ráfagas de aire en la sala.

2.7 Suministro de aire y ventilación (cont.)

D. No coloque la salida del tiro de la freidora directamente en el centro de la campana, ya que afectará la combustión de gas de la freidora.

E. Nunca use el interior del gabinete de la freidora para almacenamiento ni guarde artículos en anaqueles sobre o detrás de la freidora. Las temperaturas de extracción pueden sobrepasar los 427°C y pueden dañar o derretir artículos almacenados en la freidora o en su cercanía.

F. Debe mantenerse la distancia adecuada de la salida del tiro de la o las freidoras al borde inferior del banco del filtro. Según la norma n.º 96 de NFPA, debería mantenerse un mínimo de 45 cm (18 pulgadas) entre el o los tiros y el borde inferior del filtro de la campana de extracción.

G. Los filtros y las canaletas de goteo deben formar parte de toda campana industrial, pero antes de construir e instalar cualquier campana consulte los códigos locales. Deben limpiarse el sistema de conductos, la campana de extracción y el banco de filtro en forma regular y mantenerse libres de grasa.

2.8 Equipo instalado a grandes altitudes

A. El valor nominal de entrada de la freidora (BTU/h) es para elevaciones de hasta 610 metros (2000 pies). Para elevaciones superiores a los 610 metros (2000 pies), debe reducirse el valor nominal en un 4 por ciento por cada 305 metros (1000 pies) adicionales sobre el nivel del mar.

B. Los orificios correctos se instalan en la fábrica si se sabe la altura de operación al momento de hacer el pedido el cliente.

CAPÍTULO 3: INSTALACIÓN

3.1 Instalación de la freidora

A. Instalación inicial: Si la freidora se instala con patas, no empuje la freidora para ajustarla en su posición. Use una paleta o un gato elevador para levantar levemente la freidora, y luego colóquela en su posición de instalación.

B. Traslado de la freidora: Retire todo peso de cada pata antes de mover la freidora con patas instaladas. No deslice la freidora sobre las patas.

C. Si se daña una pata, póngase en contacto con su agente de servicio para obtener una reparación o sustitución inmediata.

3.2 Nivelación de la freidora (para las freidoras equipadas con patas solamente)

A. **Todas las instalaciones**: Si el piso es irregular o tiene una marcada inclinación, coloque la freidora sobre una plataforma nivelada.

B. Coloque un nivel de burbuja de aire de carpintero a través de la parte superior de la freidora y nivele la unidad desde el frente hacia atrás y de lado a lado. Si no está nivelada, puede que la unidad no funcione correctamente, el aceite puede no drenar en forma apropiada para la filtración y puede no alinearse con las unidades adyacentes.

C. Ajuste a la esquina alta y mida con el nivel de burbuja de aire. Si el piso no está nivelado, nivele la unidad con los ajustes de tornillo en cada pata (**revise que se mantienen las distancias mínimas durante el procedimiento de nivelación según se trataron en el Capítulo 2**).

D. **Renivelación**: Si se traslada la freidora, vuelva a nivelarla siguiendo las instrucciones anteriores.

E. Debe revisarse la instalación al momento de instalar la freidora para asegurar que cumple con estas instrucciones.

⚠ PRECAUCIÓN
Las freidoras deben estar a temperatura ambiente, sin aceite y, si vienen con patas, deben levantarse durante el movimiento para evitar daños y posibles lesiones físicas.

⚠ PELIGRO
La manteca vegetal caliente puede causar quemaduras graves. Evite el contacto. Siempre debe quitarse el aceite de la freidora antes de intentar moverla para evitar derrames de aceite, así como caídas y quemaduras graves que puedan ocurrir. Esta freidora puede volcarse y ocasionar lesiones físicas si no se asegura en una posición estacionaria.

3.3 Instalación de ruedas y patas

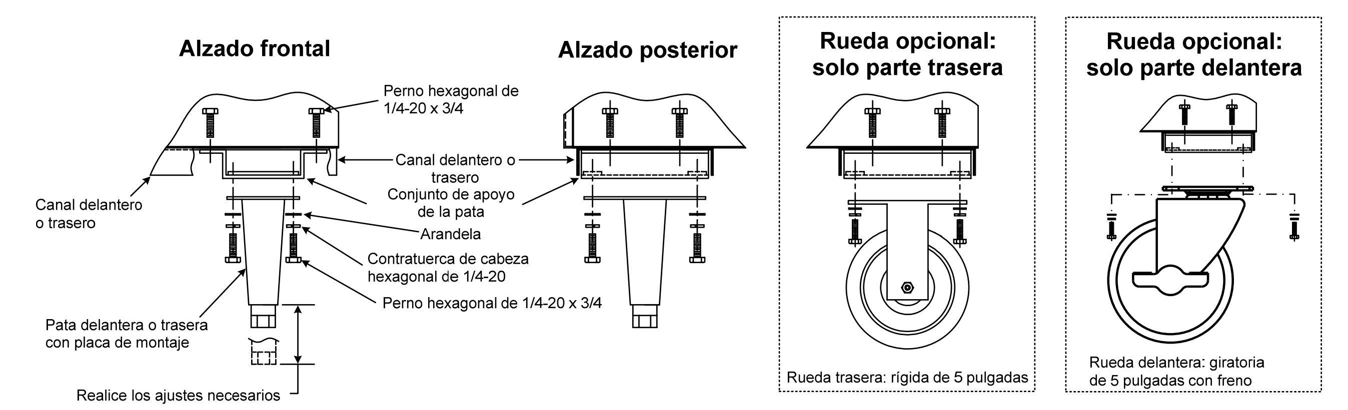
A. Instale las ruedas o patas cerca de donde se va a usar la freidora, ya que ninguna de las dos sirve para traslados largos. Las freidoras de gas de la serie Decathlon no se pueden montar en un reborde y deben estar equipadas con las patas o ruedas que se incluyen.

B. Después de desembalar, use una paleta o montacargas para levantar la unidad antes de instalar las ruedas.

C. Alinee los agujeros base de las ruedas o patas con el ensamblaje de soporte de las patas e inserte el perno. Instale las arandelas y apriete manualmente la tuerca, repitiendo el procedimiento para los cuatro agujeros en el ensamblaje de la base de ruedas o patas.

D. Apriete las ruedas o patas contra el ensamblaje de soporte de las patas usando las herramientas apropiadas. Asegúrese de dar el mismo apriete a los cuatro pernos. <u>Apriete los pernos con un par de 5,65 N·m (50 libras por pulgada)</u>.

E. **En el caso de freidoras con ruedas, no hay dispositivos niveladores incorporados**. El piso donde se instalen las freidoras debe estar nivelado.



Instalación y ajuste de ruedas y patas

⚠ ADVERTENCIA
Las freidoras Frymaster equipadas con patas son para instalaciones permanentes. Las freidoras con patas deben levantarse durante el transporte para evitar daños y posibles lesiones físicas. Para una instalación móvil o portátil, deben usarse ruedas para equipo opcionales de Frymaster.
¿Tiene preguntas? Llame al 1-800-551-8633.

3.4 Conexiones de gas

⚠ PELIGRO
Antes de conectar la tubería nueva a este aparato sople el interior de la tubería para eliminar todos los desechos. Los desechos que lleguen al quemador y a los controles de gas pueden ocasionar desperfectos peligrosos.

REQUISITOS DEL CÓDIGO NACIONAL DE EE. UU.

Debe instalarse este equipo de acuerdo con el Código de plomería básica de Building Officials and Code Administrators International, Inc. (boca) y el Manual de Higienización para Servicio de Alimentos (Food Service Sanitation Manual) de la Administración de Alimentos y Fármacos (Food and Drug Administration) de los EE.UU.

Este equipo está fabricado para usar el tipo de gas especificado en la placa de capacidad nominal adosada a la puerta. Conecte el equipo estampado con “NAT” a gas natural solamente y el equipo estampado con “PRO” a gas LP (Propano) solamente.

La instalación debe hacerse con un conector de gas que cumpla con los códigos nacionales y locales. Si se usan los dispositivos de desconexión rápida, éstos deben cumplir de la misma manera con los códigos nacionales y locales.

⚠ PELIGRO
La freidora DEBE estar conectada al suministro de gas especificado en la placa de la capacidad nominal y número de serie ubicada en la parte posterior de la puerta de la freidora.

⚠ PELIGRO
Si se detectan olores a gas, DEBE cortarse el suministro de gas en la válvula de cierre principal. Debe contactar inmediatamente a la compañía de gas local o al FASC para corregir el problema.

La línea de suministro de gas (servicio) debe ser del mismo tamaño o mayor que la línea de entrada de la freidora. Esta freidora está equipada con una entrada macho de 22 mm. Debe dimensionarse la línea de suministro de gas para acomodar todo equipo que funcione con gas que pueda estar conectado al suministro de gas. Consulte con su contratista, compañía de gas, proveedor u otras autoridades con conocimientos.

Tamaños recomendados de la línea de suministro de gas			
Tipos de gas	**Cantidad de freidoras**		
	1	2 a 3	4 o más (*)
Gas natural	22 mm	28 mm	35 mm
Gas propano (LP)	15 mm	22 mm	28 mm
(*) Cuando sobrepase los 6 metros para una configuración de más de cuatro freidoras, es necesario proporcionar una conexión de gas rígida de 35 mm.			

3.4 Conexiones de gas (cont.)

Tipo y presión del suministro de gas	
Tipo de suministro de gas	**Presión de suministro de gas**
Gas natural	6-10 pulg. de columna de agua (dinámica)
Gas propano (LP)	11-13 pulg. de columna de agua (dinámica)



PELIGRO
Cuando pruebe la presión del suministro de gas entrante, desconecte la freidora de la línea de gas si la presión de prueba es de 3,45 kPa [4,3 m de columna de agua] o mayor para evitar daños a las tuberías de gas de la freidora y a las válvulas de gas.

PELIGRO
Deben sellarse todas las conexiones con un compuesto adecuado para uniones según el gas que se está usando y deben probarse todas las conexiones con una solución de agua con detergente antes de encender los pilotos.

Nunca use cerillos o fósforos, velas ni otros tipos de elementos inflamables para verificar si hay fugas. Si se detecta olor a gas, corte el suministro de gas al aparato en la válvula de cierre principal y comuníquese inmediatamente con la compañía de gas local o con una agencia de servicio autorizado para solicitar servicio.

PELIGRO
Si la unidad se "enciende en seco" ocasionará daños a la olla de la freidora y puede causar un incendio. Cerciórese siempre que haya en la olla de la freidora manteca vegetal derretida, aceite para cocinar o agua antes de encender la unidad.

A. Conexiones rígidas: Verifique visualmente toda tubería suministrada por el instalador y limpie las virutas de roscado, o cualquier otra materia extraña antes de instalar la línea de servicio. Si las tuberías de entrada no están limpias de materias extrañas, los orificios se obstruirán cuando se aplique la presión de gas. Selle las uniones de la tubería con un sellador que resista el gas LP. Cuando use un compuesto para roscados en las tuberías de gas, use muy poco y solamente en las roscas macho. Use un compuesto para roscados de tubería que no se vea afectado por la acción química de los gases LP. NO aplique compuesto de roscado a los primeros dos roscados de la tubería, ya que hará que se obstruyan los orificios del quemador y la válvula de control.

B. Válvula de cierre manual: Esta válvula suministrada por el instalador de servicio de gas debe instalarse en la línea de servicio de gas adelante de las freidoras en el flujo de gas y en una posición donde tengan fácil acceso en caso de una emergencia.

C. Regulación de la presión de gas: La freidora y válvula de cierre deben estar desconectadas del suministro de gas durante cualquier prueba de presión del sistema.

   NOTA: Generalmente no se requieren reguladores de gas externos en esta freidora. Una válvula de control de seguridad protege la freidora contra las fluctuaciones de presión. Si la presión de entrada es superior a ½ PSI (3,45 kPa/35 mbar), **se requiere un regulador reductor** .

3.4 Conexiones de gas (cont.)



PELIGRO
Cuando pruebe la presión del suministro de gas entrante, desconecte la freidora de la línea de gas si la presión de prueba es de 3,45 kPa [4,3 m de columna de agua] o mayor para evitar daños a las tuberías de gas de la freidora y a las válvulas de gas.

D. Presión del múltiple: El técnico de servicio local debe verificar la presión del múltiple con un manómetro**.**

1. Verifique la placa de la capacidad nominal para ver las presiones de gas del múltiple. Las unidades de gas natural requieren normalmente una presión de gas de 4 pulg. de columna de agua (10,0 mbar), y las unidades de propano/LP requieren normalmente 11 pulg. de columna de agua (27,5 mbar).

2. Confirme que la flecha grabada en el fondo de la estructura del regulador, la cual indica la dirección del flujo de gas, esté apuntando hacia las freidoras. La tapa de ventilación de aire es también parte del regulador y no debe retirarse. Si se utiliza una línea de ventilación desde el regulador de presión de gas, debería instalarse de acuerdo con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1 (última edición) en los EE. UU. y las correspondientes normas nacionales o comunitarias (CE) en la Unión Europea.

ADVERTENCIA
Use una solución de jabón diluido para descubrir posibles fugas peligrosas de gas cuando haga conexiones nuevas.

E. Los reguladores se pueden ajustar in situ, pero se recomienda que el ajuste de un regulador por parte de personal de servicio cualificado se haga únicamente si se tiene la certeza de que está desajustado o si se han detectado graves fluctuaciones de presión que no pueden resolverse de otra manera.

F. El ajuste a los reguladores debería llevarlo a cabo solamente el personal de servicio cualificado.

G. Orificios: La freidora puede configurarse para operar con cualquier tipo de gas disponible. En la fábrica se instalan la válvula de control de seguridad correcta, los orificios de gas apropiados y el quemador piloto. Aunque la válvula puede ajustarse in situ, solamente el personal de servicio cualificado debería realizar los ajustes con el equipo de prueba apropiado.

H. Acoples flexibles, conectores y ruedas: Si la freidora debe instalarse con acoples flexibles o accesorios de desconexión rápida, el instalador debe utilizar un conector flexible de alta resistencia y uso comercial, con certificado de diseño AGA, de al menos ¾" NPT (con protector contra tirones), en cumplimiento de la Norma para conectores en aparatos de gas móviles, ANSI Z21.69 (última edición) y la Addenda Z21.69a (última edición). Los dispositivos de desconexión rápida deben cumplir la Norma para dispositivos de desconexión rápida para uso con gas combustible, ANSI Z21.41 (última edición).

1. Para un aparato equipado con ruedas, la instalación en los EE. UU. se debe hacer con un conector que cumpla con la Norma para conectores para aparatos de gas móviles, ANSI Z21.69 (última edición) y la Addenda Z21.69a (última edición). En la Unión Europea, use un acople flexible con certificado NF D 36123 (u otra norma nacional) o un dispositivo de desconexión rápida con certificado NF D 36124 (u otra norma nacional).

3.5 Conexiones de gas (cont.)

ADVERTENCIA
No instale accesorios en esta freidora a menos que esté asegurada para no volcarse. Pueden producirse daños personales.

2. La freidora debe sujetarse por medios independientes del acople o conector flexible con el fin de limitar su movimiento. Los soportes de sujeción están situados en el panel posterior de la freidora para instalar las fijaciones.

3. Si es necesaria la desconexión de la fijación, debe volver a conectarse una vez que la freidora haya vuelto a su posición de instalación original.

I. Después de la conexión, purgue el aire de la línea de gas para garantizar que la llama piloto se encienda rápidamente.

REQUISITOS AUSTRALIANOS

A instalarse conforme a las reglamentaciones AS 5601 / AG 601, las de autoridades locales, de gas, de electricidad y cualquier otra estatutaria pertinente.

3.5 Especificaciones del gas

NO CE (altitudes de 2000 metros o inferiores)							
MODELO	ENTRADA (BTU)	TIPO DE GAS	ORIFICIO (MM)	ORIFICIO N.º DE PIEZA	CANTIDAD	PRESIÓN DEL EQUIPO	
						MBARIOS	PULG. columna de agua.
D20G	50	Natural Propano líquido	2,18 (n.º 44) 1,40 (n.º 54)	810-2050 810-2324	2 2	10 27,5	4 11
D50G	85	Natural Propano líquido	2,08 (n.º 45) 1,32 (n.º 55)	14-0067-45 810-2441	4 4	10 27,5	4 11
D50G(HP)	120	Natural Propano líquido	2,53 (n.º 39) 1,51 (n.º 53)	810-2048 810-2059	4 4	10 27,5	4 11
D50GDDHP	115	Natural Propano líquido	2,44 (n.º 41) 1,51 (n.º 53)	14-0067-41 810-2059	4 4	10 27,5	4 11
D60G	112	Natural Propano líquido	2,08 (n.º 45) 1,32 (n.º 55)	14-0067-45 810-2441	5 5	10 27,5	4 11
D60G(HP)	150	Natural Propano líquido	2,53 (n.º 39) 1,51 (n.º 53)	810-2048 810-2059	5 5	10 27,5	4 11
D80G	122	Natural Propano líquido	2,26 (n.º 43) 1,40 (n.º 54)	810-2049 810-2324	5 5	10 27,5	4 11
D80G(HP)	165	Natural Propano líquido	2,58 (n.º 38) 1,61 (n.º 52)	810-2062 810-2063	5 5	10 27,5	4 11
HD50G	95	Natural Propano líquido	2,26 (n.º 43) 1,40 (n.º 54)	810-2938 810-2939	4 4	10 27,5	4 10
HD50G Aust	93	Natural Propano líquido	2,58 (n.º 38) 1,4 (n.º	810-2062 810-2939	4 4	8,2 23,9	3,3 9,6
HD60G	125	Natural Propano líquido	2,26 (n.º 43) 1,40 (n.º 54)	810-2938 810-2939	5 5	10 27,5	4 10
HD60G Aust	117	Natural Propano líquido	2,58 (n.º 38) 1,4 (n.º	810-2062 810-2939	4 4	8,2 23,9	3,3 9,6

NOTA: La presión de gas en la salida debe ajustarse estrictamente dentro de los requisitos mencionados 5 a 10 minutos después de que el aparato esté funcionando. Ajuste de la llama del piloto: gire el tornillo de ajuste del piloto en el sentido horario o antihorario hasta que se logre el volumen de llama deseado.

3.5 Especificaciones del gas

SÓLO CE (altitudes de 2000 metros o inferiores)							
MODELO	ENTRADA (kW)	TIPO DE GAS	ORIFICIO (MM)	ORIFICIO N.º DE PIEZA	CANTIDAD	PRESIÓN DEL EQUIPO MBARIOS	PRESIÓN DEL EQUIPO PULG. columna de agua.
D20G	15,0	G20 G25 G31	2,40 2,40 1,51	810-2060 810-2060 810-2059	2 2 2	10,0 15,0 27,0	4,0 6,0 10,8
D50G	30,0	G20 G25 G31	2,40 2,40 1,51	810-2060 810-2060 810-2059	4 4 4	10,0 15,0 27,0	4,0 6,0 10,8
D60G	37,5	G20 G25 G31	2,40 2,40 1,51	810-2060 810-2060 810-2059	5 5 5	10,0 15,0 27,0	4,0 6,0 10,8
D80G	37,5	G20 G25 G31	2,40 2,40 1,51	810-2060 810-2060 810-2059	5 5 5	10,0 15,0 27,0	4,0 6,0 10,8

NOTA: La presión de gas en la salida debe ajustarse estrictamente dentro de los requisitos mencionados 5 a 10 minutos después de que el aparato esté funcionando. Ajuste de la llama del piloto: gire el tornillo de ajuste del piloto en el sentido horario o antihorario hasta que se logre el volumen de llama deseado.

3.6 Procedimientos de conversión de gas



PELIGRO

Este aparato fue configurado en la fábrica para un tipo de gas específico. Para convertir de un tipo de gas a otro se deben instalar componentes de gas específicos.

Si se cambia a un tipo de gas diferente sin instalar los componentes de conversión apropiados puede causar un incendio. ¡NUNCA CONECTE ESTE APARATO A UN SUMINISTRO DE GAS PARA EL CUAL NO ESTÁ CONFIGURADO!

La conversión de este aparato de un tipo de gas a otro debe realizarla solamente el personal de instalación o servicio capacitado, con licencia y autorizado, según se define en la Sección 1.6 de este manual.

Comuníquese con la fábrica con la siguiente información al realizar las conversiones:

- Número de serie de la freidora
- Número de modelo de la freidora
- Tipo de gas
- Altitud de funcionamiento

Las conversiones puede llevarlas a cabo solamente el personal capacitado y autorizado por la fábrica.

Ajuste de la presión del piloto (extraer el tornillo de la cubierta para acceder)

Conexión del suministro de gas del piloto.

Ajuste del caudal de presión (extraer el tornillo de la cubierta para acceder)

Ventilación del regulador

ENCENDIDO/APAGADO Mando de la llave de gas

Válvula de gas típica para uso fuera de la CE para freidoras con encendido electrónico.

3.7 Conexiones eléctricas

La freidora se debe conectar a tierra conforme a los códigos locales o, en su ausencia, según el Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA 70 de EE. UU. (última edición).

⚠ PELIGRO
Esta freidora está equipada con un enchufe de tres patas (con conexión a tierra) para protección contra los choques eléctricos y debe enchufarse directamente en un tomacorriente de tres patas con la conexión a tierra correcta. ¡NO CORTE, RETIRE NI PASE POR ALTO DE NINGUNA MANERA LA PATA DE CONEXIÓN A TIERRA DE ESTE ENCHUFE!

La placa de capacidad nominal y el diagrama de cableado están ubicados dentro de la puerta frontal. La freidora está equipada con un sistema monofásico de 120 VCA y 60 Hz (uso en EE. UU.) o un sistema monofásico de 230 VCA y 50 Hz (internacional / CE). No corte ni retire la pata de conexión a tierra del enchufe del cable de alimentación. No intente operar la freidora durante los cortes del servicio eléctrico.

⚠ PELIGRO
Este aparato requiere electricidad para su funcionamiento. Coloque la válvula de control de gas en la posición OFF (APAGADO) en caso de haber un corte prolongado del servicio eléctrico. No intente operar el aparato durante los cortes del servicio eléctrico.

4.1 Arranque inicial

⚠ ADVERTENCIA
El supervisor del lugar de trabajo es responsable de asegurar que los operadores estén al tanto de los peligros inherentes de la operación de los sistemas para freír en aceite caliente, en particular los aspectos de los procedimientos de la operación del sistema, filtración de aceite, drenaje y limpieza de aceite.

Limpieza: Las unidades nuevas se limpian con disolventes en la fábrica para eliminar toda marca visible de suciedad, aceite, grasa, etc. que quede del proceso de fabricación, y luego se revisten levemente con aceite. Antes de cualquier preparación de alimentos, lave la unidad completamente con agua caliente y jabonosa para retirar toda película remanente de residuos y polvo o desechos, luego enjuague y seque. Limpie también todo accesorio que se envíe con la unidad. Cierre completamente la válvula de drenaje y retire la rejilla de migajas que cubre los tubos calentadores. Asegúrese que estén apretados en la olla de la freidora los tornillos que sujetan el termostato y los bulbos sensores del control de límite alto.




Ubicaciones típicas de sonda de límite alto/sensor y herraje de montaje.

⚠ ADVERTENCIA
No golpee las cestas de la freidora ni otros utensilios en la tira de unión de la freidora. La tira sirve para sellar la unión entre la freidora. Si se golpean las cestas en la tira para desalojar manteca se deformará la tira, perjudicando su ajuste. Está diseñada para ajustar apretadamente y sólo debe quitarse para limpiar.

⚠ PELIGRO
Nunca opere este aparato con la olla vacía. La olla debe estar llena con agua o aceite o manteca para cocinar antes de encender los quemadores. De lo contrario dañará la olla de la freidora y puede ocasionar un incendio.

⚠ ADVERTENCIA
Al revisar el arranque de los quemadores o su rendimiento, no se acerque demasiado a los mismos. El encendido lento puede causar posibles llamaradas, aumentando el potencial de quemaduras faciales o corporales.

4.1.1 Procedimientos de encendido del piloto permanente

Encendido inicial del piloto: Todas las freidoras Frymaster se prueban, ajustan y calibran bajo condiciones a nivel del mar antes de salir de fábrica. Puede ser necesario hacer ajustes al instalar para asegurar el funcionamiento correcto del piloto para cumplir con las condiciones locales, baja presión de gas, diferencias de altitud y variaciones en características del gas. Estos ajustes corrigen posibles problemas causados por la manipulación descuidada o la vibración durante el transporte, y debe realizarlos solamente el personal de servicio capacitado. Estos ajustes son responsabilidad del cliente o del distribuidor y no están cubiertos por la garantía de Frymaster.

La tubería de entrada en la parte posterior inferior de la freidora trae el gas entrante a la válvula de control de seguridad del piloto, luego al piloto y a los quemadores principales. El piloto está ubicado arriba en el centro del gabinete, en la base de la olla de la freidora.

Encienda el piloto de la siguiente manera:

1. Apague la válvula de cierre manual en la línea de servicio entrante.
2. Apague el termostato de funcionamiento o la computadora.
3. Presione el mando de la llave de gas piloto sobre la válvula de control de combinación y póngalo en "OFF".
4. Espere unos 5 minutos para que se disperse el gas acumulado.

   Nota: Inspeccione la posición del termostato de límite alto o la sonda de temperatura antes de llenar la olla de agua o aceite. Asegúrese de que los dispositivos de conexión están intactos y los bulbos están conectados correctamente.
5. Llene la olla de aceite o agua hasta la línea de NIVEL DE ACEITE del fondo marcada en la parte posterior de la olla. Revise que los tubos calentadores estén cubiertos de líquido antes de encender los quemadores.
6. Abra la válvula de cierre manual en la línea de servicio entrante.
7. Aplique una cerilla encendida al cabezal del quemador piloto.
8. Gire el mando de la llave de gas en la válvula de control hasta "Pilot" y, a continuación, mantenga presionado el mando hasta que el piloto permanezca encendido durante aproximadamente 1 minuto después de que la llama aparezca en el piloto. Libere la perilla. El piloto debe permanecer encendido.

   Encendedor piezoeléctrico: Gire el mando de la llave de gas en la válvula de control hasta "Pilot", y luego pulse repetidamente el botón del encendedor piezoeléctrico mientras presiona la perilla de la válvula de gas hasta que se encienda el piloto. Siga pulsando la perilla durante 1 minuto. Libere la perilla. El piloto debe permanecer encendido.



9. Si el piloto no se queda encendido, presione el mando y vuelva a encenderlo, manteniendo el mando presionado más tiempo antes de soltarlo.
10. Cuando el piloto permanezca encendido, gire el mando de la llave de gas a "ON" (Encendida).
11. Encienda el termostato de funcionamiento, la computadora o el controlador y, a continuación, asegúrese de que los quemadores principales se encienden con el piloto.

4.1.2 Procedimientos de encendido del piloto en sistemas con encendido electrónico

⚠ ADVERTENCIA
Nunca use un fósforo o cerillo para encender el piloto con este sistema de encendido.

1. ENCIENDA el gas.

2. ENCIENDA la alimentación eléctrica con el interruptor basculante adecuado o mediante controlador/ computadora.

3. El módulo de encendido energizará el suministro de gas al piloto y al encendedor. La chispa del encendedor inflamará el gas del piloto. La presencia de la llama del piloto se demuestra entonces mediante un sensor de llama, el cual envía una señal al suministro principal de gas, abriendo la válvula. El termostato o computadora/controlador operativo controla la freidora después del encendido.

⚠ ADVERTENCIA
En caso de haber un corte de energía prolongado, el módulo de encendido se apagará y bloqueará el sistema. Apague la alimentación de la unidad y luego vuelva a encenderla después de que se reanude el suministro eléctrico.

4. Si falla la llama del piloto, el módulo de encendido se apagará y bloqueará el sistema. Para reiniciar, APAGUE la alimentación eléctrica, espere aproximadamente 5 minutos para que el sistema se recicle y luego vuelva a ENCENDERLA. Repita los pasos 1-3.

4.2 Procedimiento de hervido

⚠ PELIGRO
Nunca deje la freidora sin supervisión durante el proceso de hervido. Si se desborda la solución de hervido, apague inmediatamente la freidora y deje enfriar la solución unos minutos antes de reanudar el proceso. Para disminuir la posibilidad de que se desborde al hervir, gire la perilla de la válvula de gas de la freidora a la posición PILOT ocasionalmente.

⚠ ADVERTENCIA
No drene la solución de hervido dentro de una unidad para descartar manteca, una unidad de filtración incorporada o una unidad de filtro portátil. Estas unidades no están destinadas a este fin, y se dañarán con la solución.

⚠ PELIGRO
Quite todas las gotas de agua de la olla antes de llenarla con aceite o manteca. De lo contrario causará salpicaduras de líquido caliente cuando se caliente el aceite o la manteca a la temperatura para cocinar, pudiendo causar lesiones al personal cercano.

4.2 Procedimiento de hervido (cont.)

A. Vierta la solución limpiadora en la olla y añada agua hasta la línea de NIVEL DE ACEITE del fondo marcada en la parte posterior de la olla.

B. Freidoras equipadas con termostato operativo: Fije el disco/controlador de temperatura en 107 ºC, justo sobre el punto de ebullición del agua.

C. Freidoras equipadas con modo de filtración/hervido: Gire el interruptor de ENCENDIDO de la freidora a la posición encendida ON. Oprima el interruptor de restablecimiento de la freidora (si corresponde). ENCIENDA el interruptor de hervido.

⚠ PRECAUCIÓN
Si se apagan el piloto y el quemador principal, la freidora DEBE dejarse totalmente apagada por lo menos 5 minutos antes de encenderla.

D. Se encenderá el quemador principal.

E. Cuando la solución se acerque al punto de ebullición, restablezca el controlador de temperatura a 93 ºC.

F. Los quemadores deben apagarse justo cuando comience a hervir el agua.

⚠ PRECAUCIÓN
No deje la freidora sin supervisión. La solución de hervido puede generar espuma y desbordarse si se deja sola la freidora. Presione el interruptor ENCENDIDA/APAGADO colocándolo en la posición apagada "OFF" (freidoras equipadas con el Modo de filtración/hervido) o reduzca la temperatura (freidoras equipadas con termostato operativo) para controlar esta condición.

G. Los quemadores calentarán la solución de hervido hasta mantenerla caliente. Deje actuar la solución aproximadamente durante 45 minutos. Usando guantes protectores, friegue los lados de la olla y los tubos con el cepillo de Teflon con forma de L, teniendo cuidado de no alterar las sondas sensoras de temperatura ni el termostato de límite alto.

H. No deje que el nivel del agua baje de la línea de NIVEL DE ACEITE en el fondo de la olla durante la operación de hervido.

⚠ ADVERTENCIA
Ni el agua ni la solución de hervido DEBEN drenar dentro del recipiente del filtro ni el sistema de filtro. Se producirán daños irreversibles si se deja entrar agua al sistema.

I. Freidoras equipadas con termostato operativo: Después de terminar el hervido, gire el selector del termostato a la posición APAGADA. Freidoras equipadas con modo de filtración/hervido: Después de terminar el hervido, apague los interruptores de hervido y de la freidora. Drene la solución de la olla. Ponga una olla de metal de tamaño suficiente para que quepa todo el contenido de la olla de la freidora bajo el orificio de drenaje para recibir el agua y la solución de hervido. No deje que drene agua ni solución de hervido dentro del recipiente del filtro. La bomba del filtro no está diseñada para funcionar con agua, y se dañará irreparablemente (consulte la advertencia anterior).

4.2 Procedimiento de hervido (cont.)

J. Cierre el drenaje, añada agua fresca (sin solución de hervido) y lave todas las superficies de la olla. Drene otra vez.

K. Vuelva a llenar la olla con agua fresca y vinagre para neutralizar todo resto de solución de hervido. Lave todas las superficies de la olla. Drene completamente y pase un paño por todas las superficies de la olla para eliminar totalmente el agua.

Freidoras equipadas con computadora: **Consulte el manual de computadora para ver la programación del hervido y siga los procedimientos anteriores para el hervido.**



PELIGRO

No se acerque al área directamente encima de la salida de tiro mientras esté funcionando la freidora.

Siempre use guantes aislados a prueba de aceite al trabajar con la freidora llena de aceite caliente.

Siempre drene el aceite caliente dentro de una olla de metal de tamaño suficiente para recibir todo el contenido de la olla de la freidora.

4.3 Preparación final

ADVERTENCIA

NUNCA **ponga un bloque completo de manteca sólida sobre los tubos calentadores. De lo contrario, dañará los tubos calentadores y la olla, quedando nula la garantía.**

A. Al usar manteca líquida, llene la olla hasta la línea de NIVEL DE ACEITE del fondo ubicada en la parte posterior de la olla.

B. Al usar manteca sólida, derrítala primero en un recipiente adecuado o córtela en trozos pequeños y apisónela bajo los tubos calentadores, entre los tubos y sobre ellos, sin dejar espacios de aire alrededor de los tubos. No perturbe ni doble los bulbos sensores.

C. Controlador del termostato electrónico con la opción de ciclo de derretido activada: Fije el controlador a la temperatura de trabajo. Los quemadores harán su ciclo de encendido en aproximadamente 5 segundos y se apagarán aproximadamente 15 segundos hasta que la temperatura llegue a 66°C. El termostato electrónico cambiará al funcionamiento normal.

4.3 Preparación final (cont.)

D. Termostato operativo: ENCIENDA los quemadores unos 10 segundos, APÁGUELOS un minuto, etc., hasta que se derrita la manteca. Si ve salir humo de la manteca mientras se derrite de esta manera, acorte el ciclo ENCENDIDO y alargue el ciclo APAGADO. El humo indica que posiblemente se está quemando la manteca, lo cual acorta su vida útil.

E. Computadora Compu-Fry: ENCIENDA el interruptor de enc/apag. Los quemadores funcionarán inicialmente en el modo de CICLO DE DERRETIDO hasta que la manteca llegue a 180 ° F. A continuación, pasarán automáticamente a la operación normal.

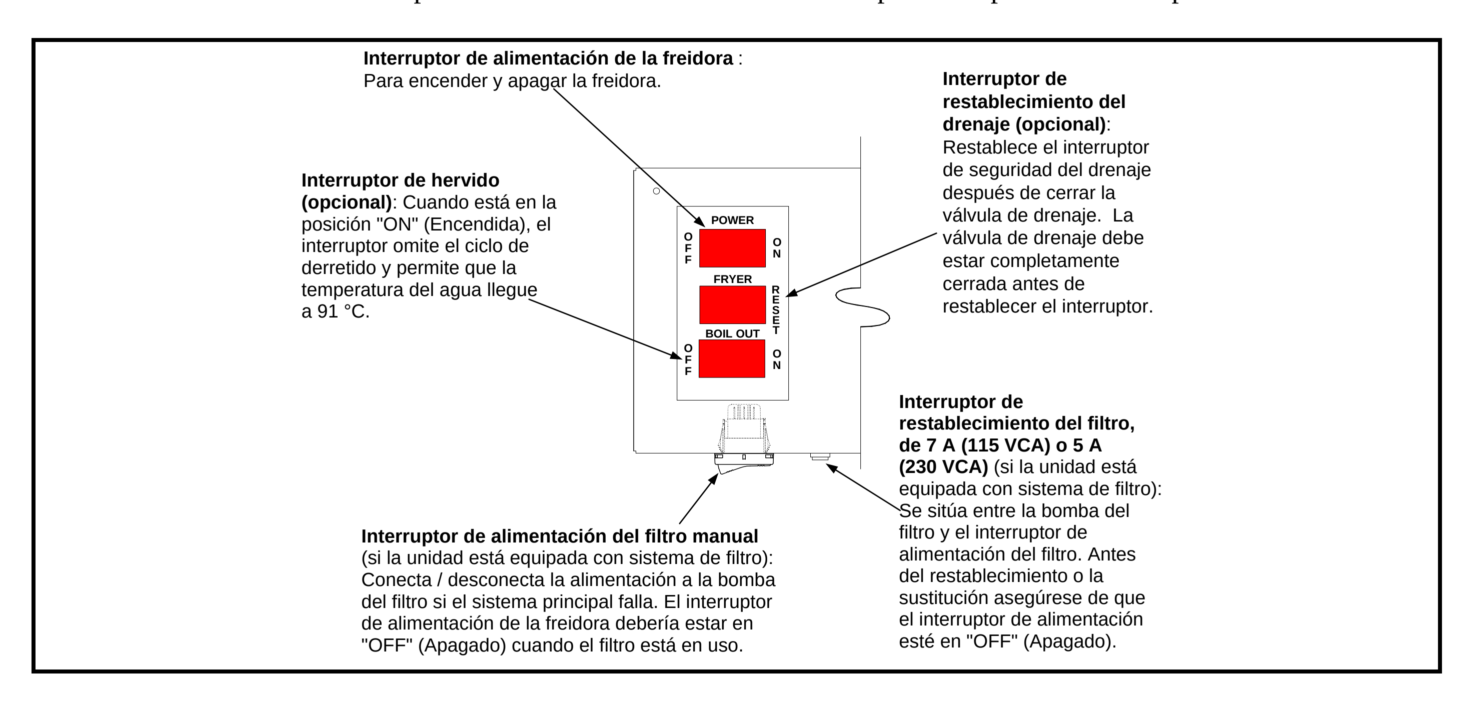
F. Cuando esté llena la olla y se derrita la manteca, vuelva a colocar con cuidado la rejilla de migajas sobre los tubos calentadores. Use guantes aislados a prueba de aceite para evitar el potencial de quemaduras al colocar la rejilla de migajas en la olla.

G. Antes de iniciar el funcionamiento, fije el termostato operativo/electrónico o programe la computadora a la temperatura probable de funcionamiento y espere que se estabilice la temperatura.

Para otros procedimientos operativos de la computadora, consulte el manual de la computadora que se incluye con la freidora.

5.1 Instrucciones de funcionamiento: Controlador del termostato electrónico

Las freidoras de gas de la serie Decathlon vienen de serie con un controlador de termostato electrónico, que incorpora una placa de circuito de control de la temperatura, un potenciómetro y una sonda de temperatura. El botón del potenciómetro se gira hasta la posición de temperatura deseada, de modo similar a un termostato estándar. Hay varias opciones disponibles para el interruptor del controlador, en función de las opciones de la freidora en el momento del pedido. A continuación se ilustran las opciones típicas de interruptor.





Controlador de termostato electrónico con interruptor de encendido y opción de hervido.

5.1 Instrucciones de funcionamiento: Controlador del termostato electrónico (cont.)

INTERRUPTOR DE ALIMENTACIÓN DE LA FREIDORA – Este interruptor enciende y apaga la freidora. Cuando el interruptor de alimentación está en la posición encendida, se iluminará la luz indicadora cuando pide calor.

INTERRUPTOR DE HERVIDO (opcional) - Cuando el interruptor de hervido está ENCENDIDO, se omitirá el ciclo de derretido del termostato electrónico, permitiendo que el agua alcance una temperatura de aproximadamente 91 °C.

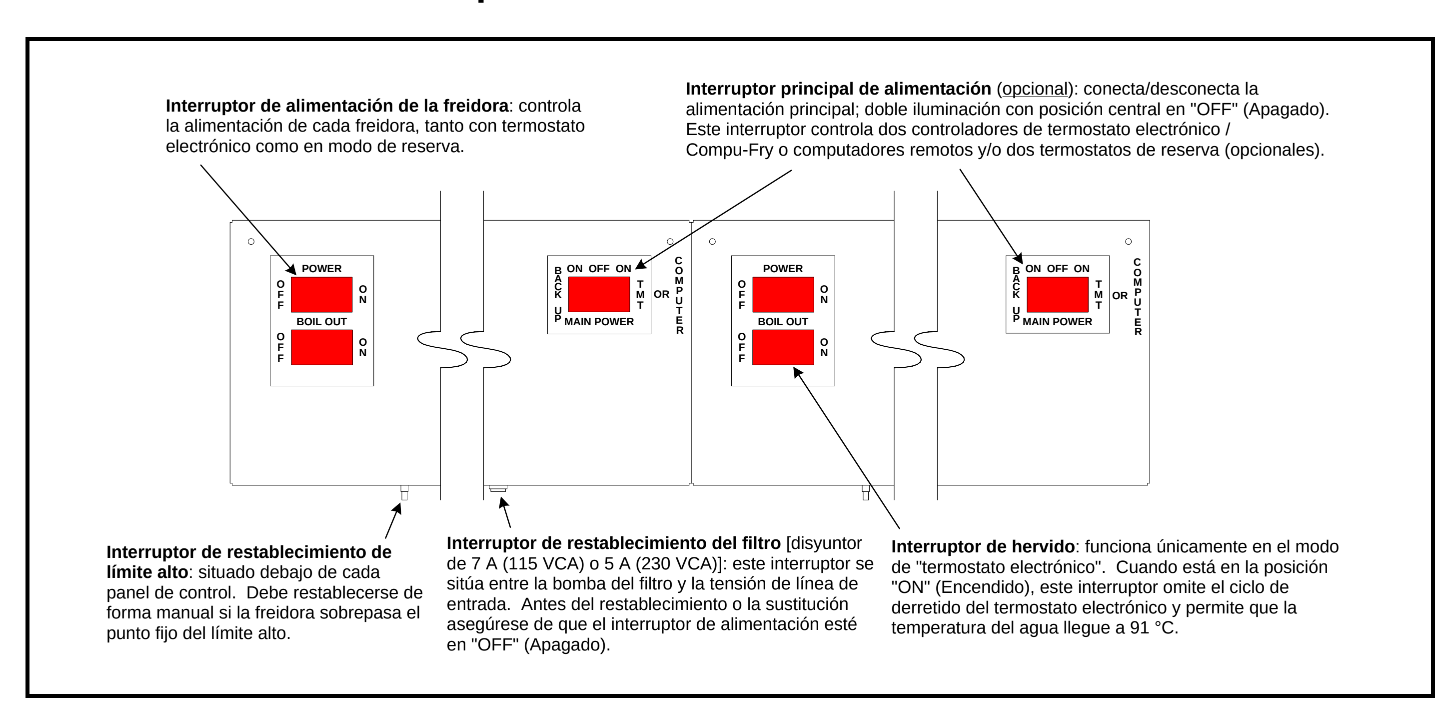
INTERRUPTOR DE RESTABLECIMIENTO DEL DRENAJE (opcional) – Restablece el interruptor de seguridad del drenaje después de drenar la freidora. La válvula de drenaje debe estar completamente cerrada antes de restablecer el interruptor.

INTERRUPTOR DE ALIMENTACIÓN DEL FILTRO MANUAL (si cuenta con el sistema de filtro**)** – Controla la alimentación a la bomba del filtro en caso de que falle el sistema principal. El interruptor de alimentación de la freidora debería estar apagado, en la posición "OFF" (apagado) cuando está en uso.

DISYUNTOR DE RESTABLECIMIENTO DEL FILTRO (disyuntor de circuito de 7 amperios y 120 VCA o disyuntor de circuito de 5 amperios y 230 VCA) – El disyuntor está en línea entre el interruptor del filtro y la bomba. Antes de restablecer o reemplazar asegúrese de que esté apagada la alimentación del filtro.

FUSIBLE DE 5 AMPERIOS (115 VCA) o 2 AMPERIOS (230 VCA) – Cada circuito de la freidora está protegido por un fusible de 5 amperios (115 VCA) o 2 amperios (230 VCA) ubicado bajo el panel de control.

5.2 Controlador / computadora del termostato electrónico



5.2 Controlador / computadora del termostato electrónico (cont.)

INTERRUPTOR PRINCIPAL DE ALIMENTACIÓN – Conecta/desconecta la alimentación principal; doble iluminación con posición central de APAGADO. Un interruptor principal controla dos termostatos electrónicos / Compu-Fry o computadoras remotas. Cuando el interruptor principal de alimentación está en la posición central, se corta la alimentación a las dos freidoras controladas por los controladores electrónicos / Compu-Fry o las computadoras remotas. Cuando se presiona el interruptor principal de alimentación a la derecha, se suministra alimentación al termostato electrónico /Compu-Fry o computadora remota de cada freidora.

INTERRUPTOR DE ALIMENTACIÓN DE CADA FREIDORA - Esta interruptor controla la alimentación a cada freidora. Cuando el interruptor de alimentación está en la posición ENCENDIDA, se iluminará la luz indicadora cuando pide calor. El interruptor de alimentación solamente corta la alimentación del circuito de control de temperatura (controlador del termostato electrónico). Durante la filtración debe mantenerse APAGADO el interruptor de alimentación.

INTERRUPTOR DE HERVIDO - Funciona únicamente cuando está activado el controlador del termostato electrónico. Cuando está ENCENDIDO el interruptor de hervido, pasará por alto el ciclo de derretido y permitirá que la temperatura del agua llegue a aproximadamente 91 °C.

RESTABLECIMIENTO DE LÍMITE ALTO - Este botón de restablecimiento se encuentra debajo de cada panel de control, y se debe restablecer manualmente si la freidora supera el valor fijo de límite alto.

DISYUNTOR DE RESTABLECIMIENTO DEL FILTRO (Disyuntor de circuito de 7 amperios y 120 VCA o disyuntor de circuito de 5 amperios y 230 VCA) – El disyuntor está en línea entre el interruptor del filtro y la bomba. Antes de restablecer o reemplazar asegúrese de que esté apagada la alimentación del filtro.

FUSIBLE DE 5 AMPERIOS (115 VCA) o 2 AMPERIOS (230 VCA) – Cada circuito de la freidora está protegido por un fusible de 5 amperios (115 VCA) o 2 amperios (230 VCA) ubicado bajo el panel de control.

⚠ ADVERTENCIA
Los dibujos y las fotografías utilizados en este manual están destinados a ilustrar procedimientos operativos, de limpieza y técnicos y pueden no adecuarse a los procedimientos operativos de la gerencia en el sitio de instalación.

6.1 Generalidades

La mayoría de los sistemas SUFF/UFF utilizan papel de filtro como medio filtrante. Algunos sistemas de filtro pueden pedirse especialmente con un ensamblaje de hoja de filtro, el cual elimina la necesidad de papel de filtro. Ambos tipos exigen usar polvo de filtro para mejorar el proceso de filtración. Las fotografías utilizadas en las ilustraciones de procedimientos pueden asemejarse o no a la unidad de filtro incluida con el sistema para freír. Los procedimientos siguientes se aplican a todas las freidoras equipadas con sistemas de filtro SUFF/UFF. El diseño del sistema de filtro depende de la configuración del sistema para freír (sistemas de una sola batería o varias – consulte las fotografías más abajo).



Filtro bajo la freidora (UFF) instalado en un sistema de fritura de varias baterías.



Filtro individual bajo la freidora (SUFF) instalado en una freidora independiente.

6.2 Preparación del filtro

Limpie el filtro en la instalación inicial y antes de cada uso.

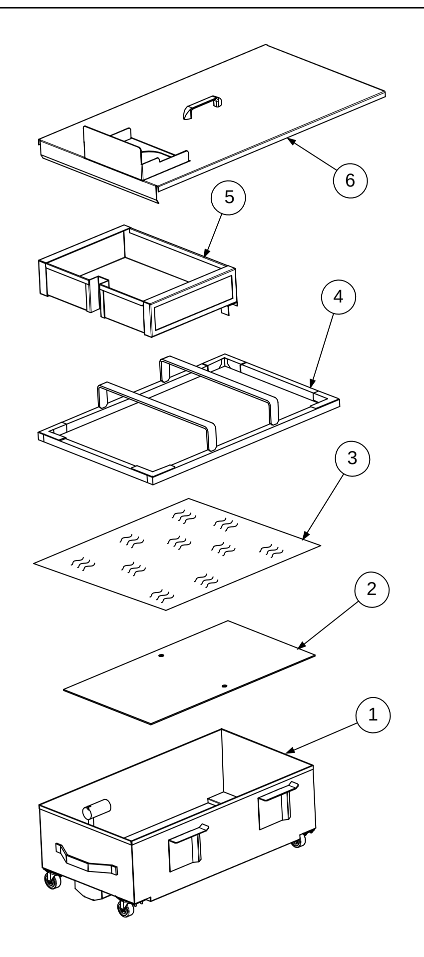
a. Retire todas las partes sueltas del filtro.
b. Lave la bandeja del filtro y todos los accesorios en agua caliente y jabonosa.
c. Séquelos completamente.

6.2.1 Tipos de unidades de filtro

PAPEL DE FILTRO Y ARO DE SUJECIÓN

El papel de filtro se mantiene en su sitio mediante un aro de sujeción. El aceite se mueve a través del papel, dejando impurezas detrás.

1. Fuente del filtro.
2. Rejilla de soporte del filtro.
3. Papel de filtro.
4. Aro de sujeción.
5. Rejilla de migajas.
6. Tapa de la fuente del filtro.

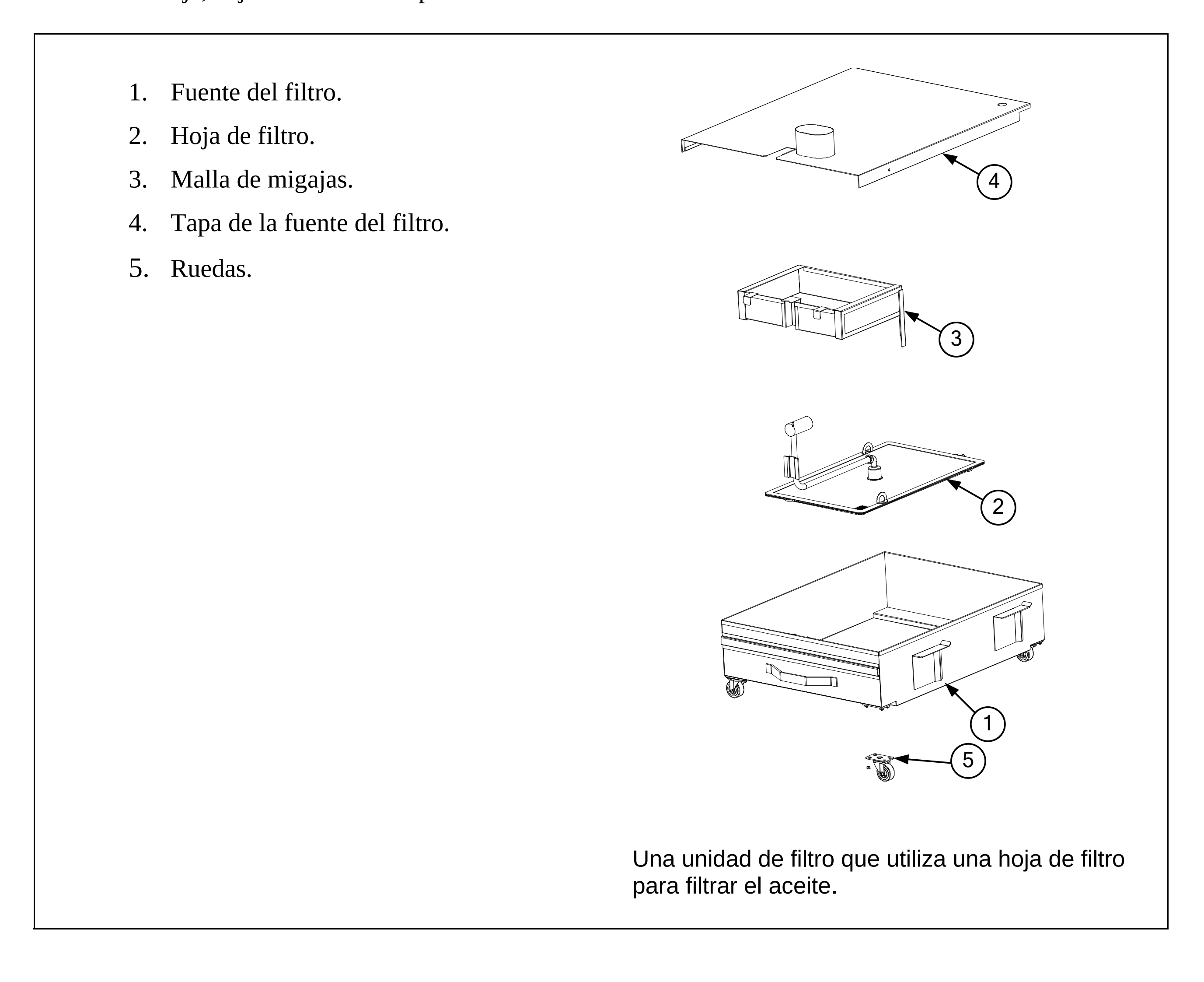


Una unidad de filtro que utiliza papel filtro desechable al aceite del filtro.

6.2.1 Tipos de unidades de filtro (cont.)

HOJA DE FILTRO

Una hoja de filtro es una malla fina que es reutilizable y hace las veces de papel desechable. El aceite pasa a través de la hoja, dejando atrás las impurezas.



Una unidad de filtro que utiliza una hoja de filtro para filtrar el aceite.

6.2.2 Cómo ensamblar el filtro

PAPEL DE FILTRO Y ARO DE SUJECIÓN

1. Ponga la rejilla de soporte en el fondo de la fuente de filtro.



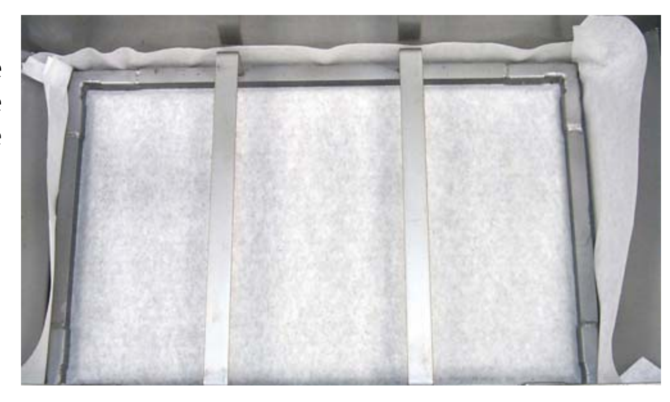
Rejilla de soporte colocada apropiadamente en la bandeja del filtro.

2. Ponga una hoja de papel de filtro sobre la rejilla de soporte. Revise que el papel cubra el fondo de la fuente de filtro y abarque 5 cm de la pared de la fuente.



Asegúrese que el papel del filtro sobresalga dos pulgadas y que esté distribuido de forma uniforme bajo el aro de sujeción.

3. Ponga el aro de sujeción encima del papel de filtro. Asegúrese de que el aro de sujeción selle alrededor de la rejilla de soporte. Esto evita que entre aire al sistema.



Aro de sujeción colocado correctamente sobre el papel filtro en la bandeja de filtro.

6.2.2 Cómo ensamblar el filtro (cont.)

4. Espolvoree 8 onzas (227g) de polvo de filtro sobre la hoja de filtro. Revise que el polvo cubra el papel de filtro en forma pareja.



Espolvoree la cantidad apropiada de polvo de filtro de forma uniforme sobre el papel.

5. Ponga la rejilla de migajas en la fuente de filtro. Deje que la rejilla de migajas descanse sobre los bordes del aro de sujeción.



Rejilla de migajas colocada apropiadamente.

6. Ponga la cubierta de la fuente de filtro sobre el ensamblaje de la misma. Verifique que el tubo de toma esté correctamente colocado en la abertura de acceso a la tapa de la fuente.



Fuente completamente montada con tubo de toma colocado correctamente en la abertura de acceso a la tapa de la fuente. La posición puede variar dependiendo del modelo.

6.2.2 Cómo ensamblar el filtro (cont.)

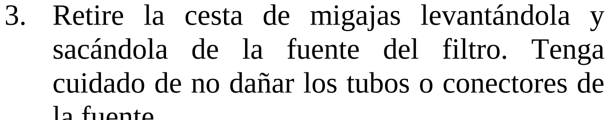
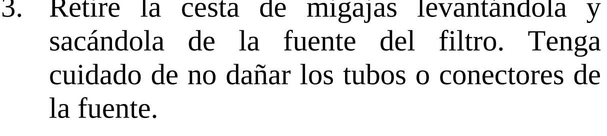
HOJA DE FILTRO

1. Retire la fuente de filtro de la freidora tirando del asa de la misma.

2. Retire la tapa de la fuente de filtro sacándola de la fuente.



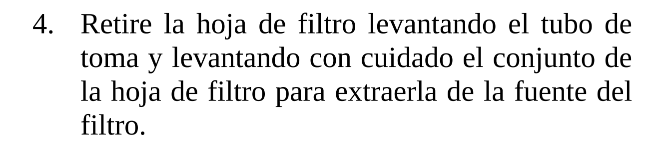
Tire del asa para retirar la fuente del filtro.

3. Retire la cesta de migajas levantándola y sacándola de la fuente del filtro. Tenga cuidado de no dañar los tubos o conectores de la fuente.



Retire la cesta de migajas levantándola y sacándola.



4. Retire la hoja de filtro levantando el tubo de toma y levantando con cuidado el conjunto de la hoja de filtro para extraerla de la fuente del filtro.

5. Limpie el conjunto de la hoja de filtro, la malla de migajas y la fuente con agua tibia y jabón. Enjuáguelos bien y séquelos.

6. Una vez limpia, coloque la hoja de filtro cuidadosamente en la fuente del filtro.



Retire con cuidado el conjunto de la hoja de filtro.

6.2.2 Cómo ensamblar el filtro (cont.)

7. Espolvoree 8 onzas (227 g) de polvo de filtro sobre la hoja de filtro. Verifique que el polvo cubra la malla uniformemente.



Aplicación del polvo de filtro a la hoja de filtro.

8. Ponga la bandeja de migajas en la fuente después de aplicar el polvo de filtro.



Rejilla de migajas colocada correctamente en la fuente del filtro.

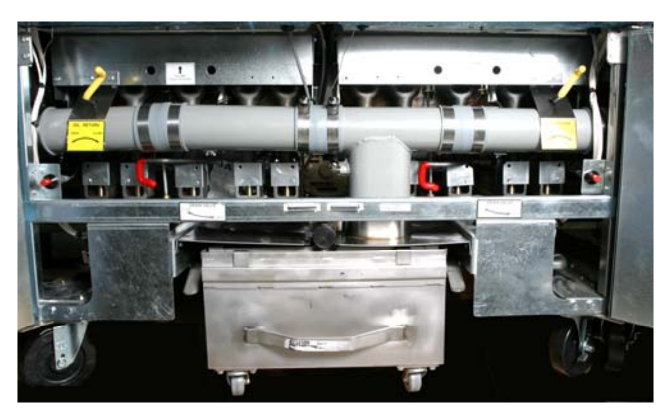
9. Vuelva a colocar la tapa de la fuente. Verifique que el tubo de toma esté correctamente colocado en la abertura de acceso a la tapa de la fuente.



Fuente completamente montada con tubo de toma colocado correctamente en la abertura de acceso a la tapa de la fuente. La posición puede variar dependiendo del modelo.

6.2.3 Instalación del filtro

10. Deslice el filtro dentro del gabinete de la freidora. Asegúrese que los tubos de recogida macho-hembra estén completamente enganchados. Asegúrese que la abertura de la bandeja del filtro esté directamente debajo del tubo de descarga central.



La bandeja del filtro se desliza bajo la freidora (izquierda), conectándose con un conector macho (derecha) Asegúrese que el tubo de toma esté acoplado con seguridad con este conector. Su ubicación puede variar dependiendo del modelo



6.3 Operación diaria del filtro

 **ADVERTENCIA**
Tenga cuidado y use ropa protectora adecuada. El aceite a filtrar debe tener una temperatura aproximada de 177°C. Revise que todas las mangueras estén conectadas correctamente y que los mangos de drenaje estén en buena posición antes de operar los interruptores o válvulas. De lo contrario puede provocar quemaduras graves.

 **ADVERTENCIA**
Los dibujos y las fotografías utilizados en este manual están destinados a ilustrar procedimientos operativos, de limpieza y técnicos y pueden no adecuarse a los procedimientos operativos de la gerencia en el sitio de instalación.

6.3.1 Descripción general

Filtre sólo aceite a la temperatura operativa (~177°C). Cuando la filtración comienza, el motor del filtro se activa, pasando aceite por el papel de filtro o el conjunto de hoja de filtro y bombeándose de regreso a la olla a través de la tubería de retorno de aceite o una varilla de filtro opcional. El drenaje de la olla se mantiene abierto durante el proceso de filtración, permitiendo que el aceite se filtre a través de la olla y regrese a la unidad del filtro. Deje que el aceite haga sus ciclos por este proceso aproximadamente durante 5 minutos. Al transcurrir los 5 minutos, cierre la válvula de drenaje y deje que la olla se llene hasta la parte superior de la línea de NIVEL DE ACEITE. Deje funcionando la bomba unos 10-15 segundos después de que aparezcan burbujas en la olla o la varilla opcional para asegurar que se bombee todo el aceite de la fuente de drenaje y de las líneas. Cierre la válvula de retorno de aceite y, si se utiliza una varilla de filtro opcional, ponga el interruptor de palanca de la varilla en la posición OFF.

6.3.2 Herramientas de filtración

Ensamble las herramientas a usar para filtrar. Estas se suministran con el kit inicial de filtro incluido con el sistema de filtración o la freidora:

- Escobilla para olla/filtro – se usa para limpiar la olla y los lados y el fondo de la bandeja del filtro, los elementos calentadores y para desalojar sedimentos durante la filtración o el cambio de aceite.
- Vara de limpieza (puede cambiar el diseño) - se usa para desalojar residuos difíciles en el tubo de drenaje (cuando se necesita).
- Polvo de filtro.
- Papel de filtro (no se usa en sistemas de filtro equipados con hoja de filtro).

Las herramientas siguientes no se necesitan pero se recomiendan para facilitar la tarea de filtración.

- Taza medidora – se usa para medir el polvo de filtro.
- Pala de acero inoxidable para migajas – para eliminar residuos voluminosos del aceite antes de la filtración.

Nota: Siempre use guantes aislados resistentes al aceite y/o ropa protectora al trabajar con aceite caliente.

6.4 Cómo operar el filtro

6.4.1 Preparación y funcionamiento de la fuente

Consulte la Sección 6.2.1, *Ensamblaje del filtro*, y la Sección 6.2.2, *Instalación del filtro*, para ver el procedimiento correcto de preparación del filtro. En caso de usarse el manguito y la varilla de filtro opcional, consulte la Sección 6.4.3, *Funcionamiento del manguito y la varilla de filtro opcional*.

⚠ PRECAUCIÓN
NUNCA opere la unidad del filtro a menos que el aceite esté a la temperatura de funcionamiento (~177 °C).

1. Compruebe que la fuente del filtro esté preparada como se describe en la Sección 6.2.1, *Ensamblaje del filtro*, y que la freidora está apagada.

2. Retire las cestas para freír de la olla y elimine los residuos grandes del aceite Tenga sumo cuidado, porque el aceite está a temperatura operativa o cerca de ella (~177°C).



Antes de filtrar, elimine los residuos grandes del aceite en la olla.

3. Retire la rejilla de soporte de la olla usando la vara de limpieza. Revuelva el aceite con la escobilla para la olla o el filtro con el fin de suspender residuos antes del drenaje.



Extracción de la rejilla de soporte del recipiente de fritura antes de la filtración.

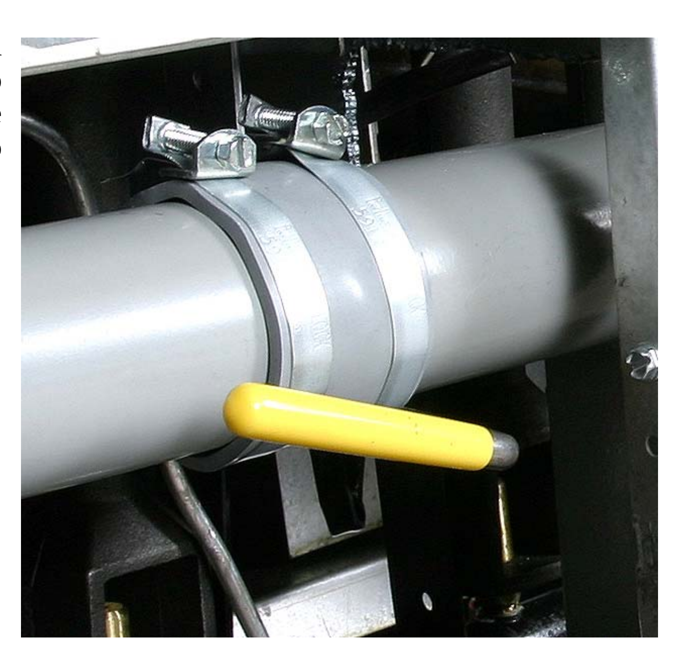
6.4.1 Preparación y funcionamiento de la fuente (cont.)

4. Después de asegurar que la fuente del filtro esté correctamente colocada bajo los tubos de drenaje, tire del mango rojo a la posición abierta (derecha) para drenar la olla dentro de la fuente de filtro. **Drene SÓLO UNA olla a la vez. La fuente del filtro está diseñada para recibir el contenido de una sola olla.**



Mueva el mango rojo de la válvula de drenaje a la posición abierta.

5. Después de haber drenado todo el aceite de la olla dentro de la fuente de filtro, tire del mango amarillo para abrir las líneas de retorno de aceite y activar la bomba del filtro. Deje el mango rojo en la posición abierta.

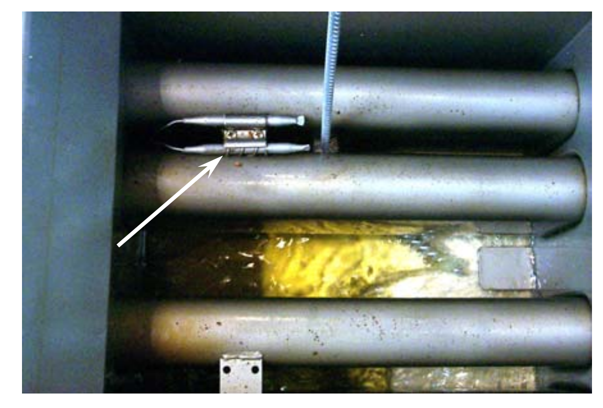


Tire del mango amarillo para abrir la válvula de retorno del aceite y activar la bomba del filtro.

Nota: Se ofrece una opción de drenaje-lavado en algunas baterías triples y sistemas de freidoras más grandes, dependiendo del modelo. El drenaje-lavado evita que los sedimentos obstruyan la línea de drenaje en los sistemas de varias baterías. Después de filtrar la tercera (o cuarta) olla, cierre la válvula de drenaje (mango rojo) de todas las ollas. Revise que todas las demás válvulas (mangos rojos y amarillos) estén cerradas. Tire del mango azul para abrir la válvula de lavado. Después de que la línea de drenaje quede sin sedimento (aproximadamente 2 minutos), empuje el mango azul para cerrar la válvula de lavado. Vuelva a abrir la válvula de drenaje (mango rojo) en la olla drenada y siga con el Paso 5.

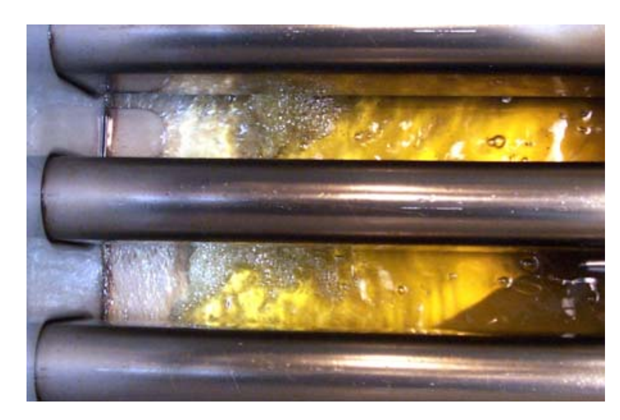
6.4.2 Operación de filtración

6. El aceite comenzará a bombearse desde la fuente de filtro a la olla. Si los tubos de la olla, los costados y el fondo tienen depósitos de sedimento, limpie la olla con la escobilla de limpieza incluida con la freidora. Limpie debajo de los tubos de los quemadores, teniendo cuidado de no perturbar las sondas (flecha).



Limpie todos los sedimentos y las partículas en suspensión de los tubos de los quemadores y la olla cuando el aceite empiece a circular. Tenga cuidado de no tocar las sondas (flecha) que hay sobre el tubo quemador.

7. Deje que circule el aceite aproximadamente durante 5 minutos (proceso conocido como "depuración") para eliminar las partículas suspendidas.



La limpieza del aceite elimina las partículas en suspensión, lo que aumenta la vida útil del aceite.

8. Después de terminar el ciclo de filtración, cierre la válvula de drenaje (empuje el mango rojo hacia la izquierda hasta que haga tope) y deje que la freidora se llene otra vez (consulte el Paso 4 para mayor referencia).



Después de la filtración, cierre el mango de drenaje rojo para comenzar a rellenar la olla.

6.4.2 Operación de filtración (cont.)

9. Después de que todo el aceite se bombee nuevamente a la olla, se formarán burbujas, indicando que hay aire en las líneas de retorno de aceite. Deje que el aceite burbujee 10-15 segundos para asegurar la evacuación de todo el aceite de las líneas de retorno. Empuje el mango amarillo para cerrar la válvula de retorno de aceite y desactivar la bomba del filtro (consulte el Paso 5 para mayor referencia).



Deje que el aceite burbujee 10-15 segundos para asegurar la evacuación de todo el aceite de las líneas de retorno.

10. Si el nivel de aceite está bajo, añada aceite hasta que el nivel quede sobre la línea de NIVEL DE ACEITE.

NO LLENE EN EXCESO LA OLLA. Esto puede ocasionar que el aceite salpique de la olla durante la cocción y pueda causar quemaduras o daños.



Añada el aceite / manteca hasta que el nivel de aceite esté en la línea superior de NIVEL DE ACEITE. NO LLENE EN EXCESO LA FREIDORA.

11. Vuelva a colocar la rejilla de la olla, teniendo cuidado de no salpicar aceite caliente. Encienda la freidora.



Vuelva a colocar la rejilla de la olla, teniendo cuidado de no salpicar aceite caliente.

6.4.2 Operación de filtración (cont.)

12. No deje que se acumulen migajas en la bandeja. La bandeja de migajas DEBE vaciarse dentro de un recipiente no inflamable al terminar las operaciones de fritura TODOS los días (vea la declaración de PELIGRO más abajo).



Vacíe la bandeja migas de la bandeja del filtro dentro de un recipiente no inflamable al final de cada jornada de fritura todos los días. NO DEJE QUE SE ACUMULEN MIGAJAS EN LA BANDEJA.

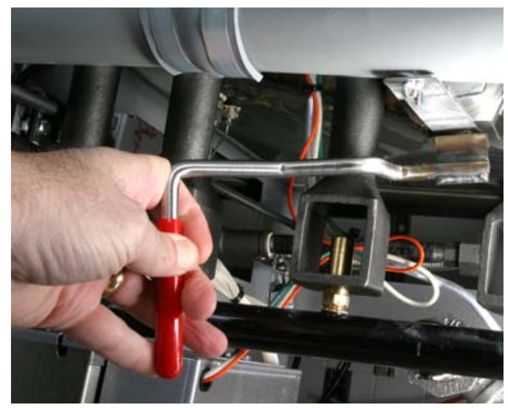
⚠ PELIGRO
La bandeja para migajas en las freidoras equipadas con sistema de filtración debe desocuparse en un recipiente no inflamable al final de cada jornada de fritura todos los días. Pueden inflamarse espontáneamente algunas partículas de comida si se dejan remojar en cierto material de manteca.

⚠ ADVERTENCIA
No golpee las cestas de la freidora ni otros utensilios en la tira de unión de la freidora. La tira sirve para sellar la unión entre las vasijas de freidora. Si se golpean las cestas en la tira para desalojar manteca se deformará la tira, perjudicando su ajuste. Está diseñada para ajustar apretadamente y sólo debe quitarse para limpiar.

6.4.3 Funcionamiento del manguito y la varilla de filtro opcional

Algunos sistemas de fritura vienen equipados con un manguito, una varilla de filtro y un conmutador de palanca opcionales para facilitar la eliminación de los desechos de la olla. El manguito se conecta a una desconexión rápida en la parte frontal inferior de la freidora y se controla mediante un conmutador de palanca en el panel de control de la freidora.

1. Compruebe que el aceite tenga la temperatura operativa (~177 °C). Apague la freidora y abra la válvula de drenaje de la misma. Deje drenar el aceite dentro de la fuente del filtro.



Moviendo el mango rojo de la válvula de drenaje para abrir la válvula de drenaje, deje que el aceite caliente se drene en la fuente del filtro.

2. Cuando se haya drenado todo el aceite de la olla, conecte el conjunto manguito/varilla a la desconexión rápida en la parte inferior frontal del gabinete de la freidora. Compruebe que el manguito esté conectado correctamente antes de continuar.



Manguito / desconexión de varilla opcional correctamente conectados a la válvula de desconexión en el gabinete de la freidora.

3. Coloque la varilla dentro de la olla abierta y active el filtro con el interruptor de la varilla / eliminación (interruptor basculante) en la parte frontal del gabinete.

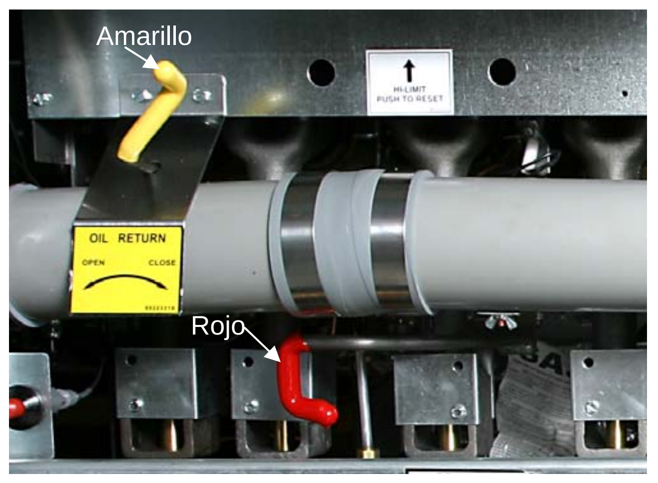
   NO CONTINÚE A MENOS QUE LA VARILLA ESTÉ DENTRO DE LA OLLA. El aceite caliente puede fluir inmediatamente de la varilla cuando está conectada, causando quemaduras si la varilla no está en la olla.



Después de colocar adecuadamente el extremo de la varilla dentro de la olla correcta, active la bomba del filtro con el interruptor de la varilla / eliminación situado en la parte frontal de la freidora.

6.4.3 Operación de manguitos y varillas (cont.)

4. El aceite comenzará a fluir de inmediato hacia la olla. **Mantenga la varilla dentro de la olla en todo momento mientras esté activa la bomba del filtro.**



El mango rojo está unido a la válvula de drenaje. El mango amarillo está unido a la válvula de retorno de aceite.

5. Enjuague los residuos de la olla dentro de la fuente del filtro con la varilla. Cuando se complete la limpieza, cierre la válvula de drenaje (mango rojo) y presione el interruptor de la varilla / eliminación a la posición OFF (apagado). Deje drenar la manguera/varilla dentro de la fuente del filtro.

6. Desconecte el manguito / varilla de la freidora.

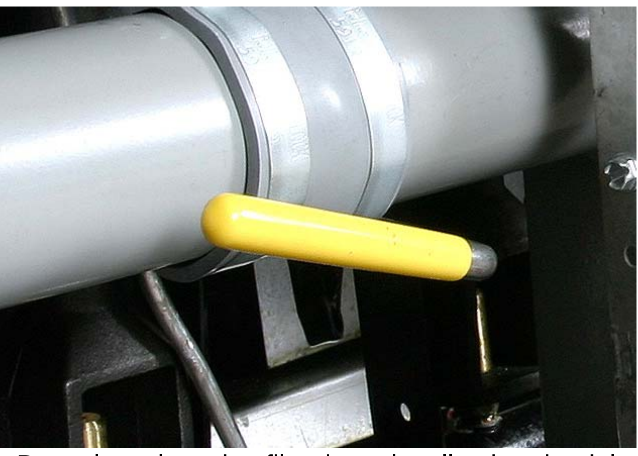


Utilice la varilla opcional para lavar los residuos de la olla en la fuente del filtro. Sujete bien el mango de la varilla en todo momento.

6.5 Filtración completa

1. Vuelva a llenar la olla tirando del mango amarillo para abrir la válvula de retorno del aceite (esto activa automáticamente la bomba del filtro).

2. Después de que se vuelva a llenar la olla, deje que el aceite burbujee 10-15 segundos para asegurar la evacuación de todo el aceite de las líneas de retorno. Empuje hacia dentro el mango amarillo para cerrar la válvula de retorno del aceite y desactivar la bomba del filtro. Así termina la filtración. Filtre otra olla o vuelva a poner en funcionamiento la freidora.



Devuelva el aceite filtrado a la olla tirando del mango amarillo para abrir la válvula de retorno de aceite.

⚠ PELIGRO
Nunca intente limpiar la freidora durante el proceso de cocción o cuando la olla de la freidora esté llena con aceite o manteca caliente. Si el agua toma contacto con el aceite o la manteca calentada a la temperatura para cocinar, causará salpicaduras que pueden ocasionar quemaduras graves al personal en la cercanía.

Todo equipo trabaja mejor y tiene una mayor vida útil cuando se le da el mantenimiento apropiado y se mantiene limpio. El equipo para cocinar no es una excepción. La freidora de gas serie Decathlon debe mantenerse limpia durante la jornada de trabajo, y debe limpiarse completamente al final de cada día. A continuación aparecen las recomendaciones para el mantenimiento preventivo diario, semanal y periódico.

7.1 Diario

⚠ ADVERTENCIA
Use un limpiador de calidad comercial formulado para limpiar e higienizar eficazmente las superficies que entran en contacto con los alimentos. Lea las instrucciones y los avisos de precaución antes del uso. Debe prestarse particular atención a la concentración del limpiador y el tiempo que permanezca el limpiador en las superficies que tienen contacto con la comida.

A. Retire y lave todas las partes desmontables.

B. Limpie todas las superficies exteriores del gabinete. No use limpiadores, lana de acero ni otros materiales abrasivos en el acero inoxidable.

C. Filtre el aceite de cocción y cámbielo si es necesario. Bajo uso constante el aceite debe filtrarse frecuentemente.

7.2 Semanal

A. Drene completamente el aceite de la freidora dentro de una olla de metal de tamaño suficiente para recibir todo el contenido de la olla de la freidora para su desecho. No use recipientes de vidrio ni plástico.

B. Limpie la olla de la freidora siguiendo el procedimiento de hervido en el Capítulo 4.2.

⚠ ADVERTENCIA
No hay que dejar nunca que el agua hierva hasta el nivel en que queden al descubierto los tubos calentadores. Ocasionará daños a la olla de la freidora.

7.3 Periódico / anual

El personal de servicio capacitado debería inspeccionar la freidora y ajustarla periódicamente como parte de un programa regular de mantenimiento de la cocina.

Frymaster recomienda que un técnico de Servicio Técnico Autorizado inspeccione la freidora aparato al menos una vez al año, según se detalla a continuación:

- Inspeccione el gabinete de la freidora por dentro y por fuera, por la parte delantera y por la trasera, en busca de excesiva acumulación o migración de aceite. Cerciórese que los quemadores y componentes asociados (es decir, válvulas de gas, ensamblajes de piloto, encendedores, etc.) estén en buen estado y funcionando correctamente. Inspeccione todas las conexiones de gas por si hay fugas y asegúrese de que todas las conexiones estén debidamente apretadas.

- Verifique que las sondas de temperatura y de límite alto estén correctamente conectadas, apretadas y funcionando correctamente.

- Compruebe que todos los componentes de la caja (es decir, computadora / controlador, transformadores, relés, placas de interfaz, etc.) estén en buen estado y sin acumulaciones de migración de aceite y otros desechos. Inspeccione el cableado de la caja de componentes y verifique que las conexiones estén bien apretadas y que los cables estén en buen estado. Verifique que todas las características de seguridad (interruptores de seguridad de drenaje, interruptores de restablecimiento, etc.) estén presentes y funcionen correctamente.

- Verifique que la olla está en buenas condiciones y sin fugas. Asegúrese de que los difusores de tubos de la olla estén presentes y en buen estado (es decir, que no haya deterioro ni daños visibles).

- Revise que todas las conexiones y los cables estén bien apretados y en buen estado.

Consulte el Capítulo 6 para obtener información sobre la filtración.

7.4 Cuidado del acero inoxidable

 **PELIGRO**

NO permita que caiga agua al tanque con aceite caliente. Salpicará y puede causar quemaduras graves.

Todas las partes del gabinete de acero inoxidable deben limpiarse regularmente con agua caliente y jabonosa durante el día y al final del día con un limpiador líquido diseñado para acero inoxidable.

A. No use lana de acero, paños abrasivos, limpiadores ni polvos.

B. No use un cuchillo metálico, espátula ni otra herramienta metálica para raspar el acero inoxidable. Los rasguños son prácticamente imposibles de eliminar.

C. Si es necesario raspar el acero inoxidable para retirar materiales pegados, empape el área primero para soltar el depósito, luego use un raspador de madera o nilón solamente.

⚠ PELIGRO
La manteca caliente causa quemaduras graves. Nunca intente mover este aparato si está lleno de manteca caliente ni transfiera la manteca caliente de un recipiente a otro.

⚠ PELIGRO
Este equipo debería desenchufarse al darle servicio, salvo cuando se requieran pruebas del circuito eléctrico. Tenga sumo cuidado al realizar dichas pruebas.

Este aparato puede tener más de un punto de conexión de suministro de alimentación eléctrica. Desconecte todos los cables de alimentación antes de dar servicio.

La inspección, prueba y reparación de los componentes eléctricos debería realizarlas solamente un agente de servicio autorizado.

Los problemas y sus posibles soluciones que se cubren son aquellos que se encuentran más comúnmente. Para solucionar el problema, realice el arranque de prueba al comienzo de cada condición. Siga cada paso en secuencia.

8.1 Fallo de funcionamiento del quemador del piloto

A. El piloto no se enciende; no hay evidencia de gas en el quemador del piloto.

1. Asegúrese de que esté abierta la válvula de gas y que haya gas en la válvula.
2. Asegúrese de que no haya suciedad ni pelusas en el orificio del quemador del piloto.
3. <u>Únicamente un técnico de servicio autorizado</u>: Retire la línea del suministro de gas del quemador del piloto y asegúrese de que no haya contaminación; sople la línea si es necesario y vuelva a instalarla.

B. Se enciende el quemador del piloto pero no permanece encendido cuando se libera la perilla manual de la válvula de gas.

1. Cerciórese de que el electrodo del termopar esté bien atornillado en el buje de la conexión del termopar en la válvula de gas.
2. Retire el extremo del electrodo del termopar del buje de la conexión del termopar y limpie con un papel de lija fino o tela de esmeril.
3. <u>Únicamente un técnico de servicio autorizado</u>: La llama del piloto puede ser demasiado alta o demasiado baja. Regule el tornillo de ajuste de la llama del piloto para que la llama del piloto se extienda unos 19 mm por encima de la parte superior del quemador del piloto.
4. Revise todas las conexiones en cuanto a limpieza y seguridad.

8.1 Fallo de funcionamiento del quemador del piloto (cont.)

C. La llama del piloto es del tamaño correcto, pero inestable. La llama titubea y no envuelve el termopar completamente y en todo momento.

- Revise si hay corrientes de aire que pudiera causar el equipo de aire acondicionado o algún aparato de aire de reserva. Apague el equipo de aire y vuelva a revisar el piloto.

8.2 Fallos de funcionamiento del quemador principal

A. El quemador principal no se ENCENDIDA, no se detecta gas en el quemador principal.

1. Revise que esté abierta la válvula de gas.
2. Compruebe que el piloto esté encendido y funcione correctamente.
3. Únicamente un técnico de servicio autorizado: Revise el interruptor de límite alto para ver su continuidad.
4. Únicamente un técnico de servicio autorizado: Revise la válvula combinada de gas y cámbiela si está defectuosa.

B. Las llamas del quemador principal son pequeñas y parecen perezosas; la manteca no llega rápidamente a la temperatura.

- Únicamente un técnico de servicio autorizado: Revise la presión del gas en la salida de presión de la válvula de gas. Use un manómetro de tipo selector o estándar de agua tipo U. Con el quemador en funcionamiento, la presión debería ser de 4" de columna de agua para los modelos D y HD que utilizan gas natural. La presión debería ser de 11" de columna de agua para los modelos D y de 10" de columna de agua para los modelos HD que utilizan propano. De lo contrario, quite la cubierta de ajuste del regulador de presión. Use un destornillador para girar el tornillo de ajuste a la presión correcta. Vuelva a colocar la tapa, revise otra vez la presión y reinstale el tapón de la salida de presión.

C. Señales de temperatura excesiva; la manteca se quema y pierde color rápidamente.

1. Revise el termostato operativo. Puede estar desajustado o descalibrado. Vuelva a calibrar si es necesario.
2. Revise la presión de gas como se describe más arriba.
3. La manteca empleada es de calidad inferior o se ha utilizado demasiado tiempo. Cambie la manteca.
4. Revise que la olla esté limpia al volver a llenarla con manteca nueva.

8.2 Fallos de funcionamiento del quemador principal (cont.)

D. La freidora no llega a la temperatura seleccionada y/o funciona irregularmente.

1. Ubicación incorrecta de la sonda del sensor o sensor de temperatura defectuoso.

2. Conexión suelta de cableado.

E. No puede controlarse la temperatura de la manteca en la freidora; la freidora funciona con temperatura de límite alto.

1. Termostato operativo o sonda de temperatura con defectos: llame al Agente de servicio autorizado.

8.3 Calibración del controlador del termostato electrónico

El controlador del termostato electrónico mantiene una temperatura específica de cocción mediante una sonda sensora montada en la olla. Si la temperatura real de la manteca no es la que indica el ajuste del selector del controlador, afloje el tornillo de la perilla y gírela hasta que concuerde con la temperatura real de la manteca. Al obtener la temperatura real de la manteca, revise que el termómetro esté insertado dentro de 2.5 cm (1 pulgada) de la sonda montada en la olla. Si no puede lograrse la calibración adecuada, diríjase al Agente de servicio autorizado para reparar la unidad.



Ubicación del tornillo de ajuste de la perilla de control (flecha - al contrario en la perilla).



Sonda del termostato electrónico de la olla (flecha).





Frymaster, 8700 Line Avenue, 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106 EE. UU.

TLF.: 1-318-865-1711 FAX (Repuestos): 1-318-688-2200 FAX (Asistencia técnica) 1-318-219-7135

LÍNEA DIRECTA DE SERVICIO
1-800-551-8633

IMPRESO EN LOS ESTADOS UNIDOS

819-7037
Febrero de 2013